

Menu Carte

Menu 40 euros *Prix nets*
Supplément menu *Prix du plat seul*

Entrées

Œuf parfait et champignons, noix de M. Chenaud et lard confit **18€**

Velouté de potimarron, gaufre de patate douce, magret fumé et marrons **18€**

Pâté-croûte de volaille et foie gras maison, gelée des carcasses fumée **19€**

Tartelette aux escargots de Savoie, royal d'ail et persil, légumes fondants et croquants **19€**

Foie gras de canard du Sud-Ouest, mangue en texture et curry **(sup.5€) 21€**

Salade de crabe et langoustine croustillante, avocat et noix de coco **(sup.5€) 21€**

Plats

Croustillant d'agneau de Savoie cuit 7 heures, polenta et potimarron, jus réduit **22€**

La volaille Label Rouge de l'Ain en trois façons, cerfeuil et persil tubéreux **(sup.5€) 24€**

Duo de bœuf, tournedos et grosse raviolle, céleri et truffe noire du Périgord **(sup.8€) 30€**

Filet de truite et diots de Savoie, risotto vénéré aux pleurotes et velours de homard **22€**

Pavé de cabillaud, panais au combava, pak choy braisé et bouillon thaï **23€**

Pavé d'omble chevalier, palet de pomme de terre et carotte glacée,

bouillon d'écrevisse au safran de Savoie **(sup.5€) 27€**

Desserts

A commander en début de repas
(Fromage + dessert : supplément 5€)

Fromage blanc à la crème **8€**

Assiette de fromages de Savoie **9€**

Poire et noix de Savoie : financier et praliné noix, sorbet poire **10€**

Orange et marrons : compotée orange, biscuit et mousse marron **10€**

Pavlova aux fruits exotiques **10€**

Forêt noire **10€**

Café et Amaretto : mousse allégée café, biscuit madeleine, glace Amaretto et amandes caramélisées **10€**

Profiterole vanille et chocolat **10€**

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais et de saison,
Nos sauces sont préparées avec des « fonds » maison pour votre plaisir gustatif
Toutes nos viandes sont d'origine Française
Tous les desserts et les glaces les accompagnant sont « maison »

