

Menus Eté 2024

Servis tous les soirs – dimanche et 15 Août midi

Le restaurant est ouvert de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30.

Le restaurant est fermé tous les mardis midi et mercredis toute la journée.

Nous vous conseillons de réserver. A compter de six personnes, le menu est à définir au moment de la réservation. Afin de vous assurer un excellent moment chez nous, nous vous prions de respecter les horaires de réservation.

Menu 43 euros

(entrée-plat-dessert) Prix nets

Supplément menu

Prix du plat seul

Amuse-bouches et mignardises inclus

Entrées

Fraîcheur de concombre, chèvre frais et menthe **17€**

Pâté-croûte de volaille et foie gras maison, gelée de sangria, pickles et bouquet de roquette **20€**

Tomate en trompe l'œil, mozzarella burrata, pistou et coppa de Savoie **20€**

Foie gras du sud-ouest, magret fumé et abricots en textures (sup.5€) **22€**

Plats

Croustillant d'agneau de Savoie cuit 7 heures, polenta, aubergines en deux façons, jus réduit **25€**

Le bœuf en tournedos, carottes, pommes croquette et champignon, sauce choron (sup.6€) **32€**

Pavé d'omble chevalier, bouillon crème d'écrevisse safrané, rattes et petits légumes **27€**

Le poisson du moment, lasagne de crabe au curry, mini fenouil et beurre blanc citron vert **27€**

Desserts

(Fromage + dessert : supplément 6€)

Fromage blanc à la crème **9€**

Assiette de fromages de Savoie **10€**

L'entremet aux trois chocolats, tuile amande et glace vanille Bourbon **11€**

Biscuit Madeleine verveine/citron et fruits rouges **11€**

Tartelette café et chocolat et glace Amaretto **11€**

Le lingot pêche et romarin, Sorbet assorti **11€**

Menu 30 euros

Soupe froide de melon et pastèque à la verveine

~~~

Focaccia grillée, burrata et tomates cerises rôties

### **Plats**

Filet de daurade Royale à l'unilatéral, ratatouille fine, tartare de tomates et huile basilic

~~~

Effiloché d'épaule de cochon de l'Ain, fricassée de rattes et champignons de paris

Desserts

Assiette de sorbets et glaces maison

~~~

Crème brûlée à la vanille Bourbon

## **Fondue Savoyarde**

Préparée uniquement avec du Beaufort et du vin blanc de Savoie,  
Charcuteries, salade et pickles maison **30.00 €**

### **Merci de nous faire part de vos éventuelles allergies**

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 »

