



Les Entrées

- L'œuf** 17€
Œuf bio mollet en gourmandise de Florentine, persillé des Aravis
- Les escargots** 17€
Escargots de la maison Rouvier sautés au beurre à la Conca, ail noir en espuma
- Le pressé de Bœuf** 19€
Joue de bœuf confite au vin rouge, moutarde maison, carottes et sauce Bercy
- Les ravioles** 19€
Ravioles au chèvre de la chèvrerie des Aravis et écrevisses du Lemán
- Le foie gras** 20€
Le foie gras mi-cuit aux Biscantin, sorbet betterave maison
- Le reblochon** 24€
Crèmeux de reblochon, mille-feuille d'Agata et oignon brûlé, truffe melanosporum
- Le navet** 29€
Navet Bio confit, crème au safran de Haute-Savoie, caviar Bio du Périgord





Les Plats

Le cochon 24€

Filet mignon de cochon sélectionné, céleri à l'ail noir, jus charcutier

L'esturgeon 28€

Filet d'esturgeon Bio rôti, crème aux poivres des côtes de Madagascar

Le ris de veau 34€

Ris de veau fumé, céleri à la truffe, demi-glace au thé fumé

Le veau 38€

Veau de haute Savoie cuit basse température, sauce suprême au vin jaune truffée

Le pigeon 38€

Roulade de pigeon de Bresse et foie gras, demi-glace de pigeon au vin de Savoie

L'agneau 39€

Carré d'agneau de nos montagnes aux arômes de foin et topinambour

Les perches 42€

Filets de perches du Léman de Raphaël Jordan, Hollandaise aérienne

Le tournedos Rossini 48€

Filet de bœuf Normand, foie gras poêlé, Truffe Melanosporum, sauce Porto





Les Desserts

La Reblochon à la Truffe 15€

Reblochon de la maison Paccard et truffe Melanosporum

Le fromage 15€

Assortiment de fromages locaux de la maison Paccard



La crème brûlée 14€

A la vanille de Madagascar, orange en coulis

La tarte aux agrumes meringuées 14€

Tarte au citron et Mandarines corse

Le baba 14€

Savarin maison, douceur oratoire agricole, crémeux agrumes Corses

Le Paris-Brest 14€

Traditionnel Paris-Brest au praliné et à la noisette

Le café 14€

Gourmandise au café et amaretto, croustillant noix de pecan





MENU BISTRO 46€

Supplément Fromages affinés de la maison Paccard +10€

Mise en bouche

Les escargots

Escargots de la maison Rouvier sautés au beurre à la Conca, ail noir en espuma

L'œuf

Œuf bio mollet, en gourmandise de Florentine, Persillé des Aravis

Le cochon

Filet mignon de cochon sélectionné, céleri à l'ail noir, jus charcutier

L'esturgeon

Filet d'esturgeon Bio rôti, crème aux poivres des côtes de Madagascar

Dessert au choix

Mignardises



Menu Enfant 20€

Filet de Bœuf

ou

filet de truite

La crème brûlée

ou

La tarte aux agrumes meringuées





MENU 2 Mules 64€

Supplément Fromages affinés de la maison Paccard +10€

Mise en bouche

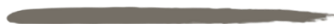


Le foie gras

Le foie gras mi-cuit aux Biscantin, sorbet betterave

Le pressé de Bœuf

Joue de bœuf confite au vin rouge, moutarde maison, carottes et sauce Bercy




Les perches


Filets de perches du Léman de Raphaël Jordan, Hollandaise aérienne

Le pigeon

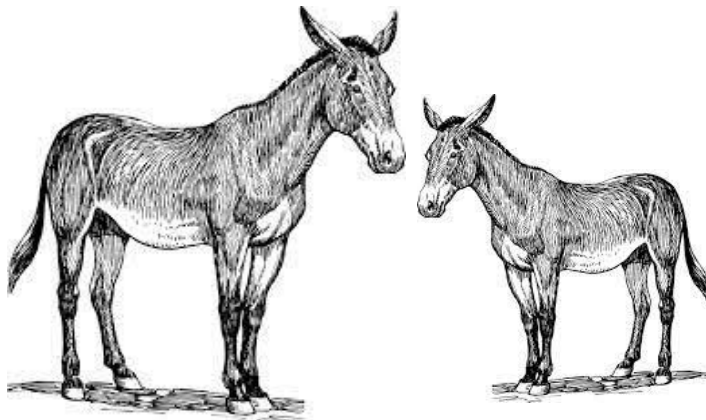
Roulade de pigeon de Bresse et foie gras, demi-glace de pigeon au vin de Savoie



Dessert au choix



Mignardises





MENU GOURMAND 86€

Servi à l'ensemble de la table
Supplément Fromages affinés de la maison Paccard +10€

Mise en bouche



Navet bio safran de haute Savoie et caviar



Foie gras poêlé betterave en quintessence



Création retour de pêche



Filet mignon de veau et Melanosporum



Paris-Brest croustillant



Mignardises

