

Les Entrées

Le pressé de Bœuf Pressé de Joue de bœuf confite et moelle, sauce Bercy, moutarde maison	17€
L'œuf Œuf bio parfait aux saveurs des sous-bois	17€
Les escargots Cromesquis d'escargots de la maison Rouvier espuma de persillade et ail noir	18€
La quenelle Quenelle de brochet et écrevisses, beurre d'écrevisses du Léman	19€
Le foie gras Le foie gras mi-cuit aux saveurs de poire vanille et croustillant cannelle	20€
Le foie gras poêlé Tatin d'échalotes, foie gras poêlé et jus gourmand	22€
Le caviar (30Gr) pour 2 PERSONNES Caviar Bio Français, pommes de terre en croute de sel, œuf mollet, crème d'éch	95€ alotte





Les ravioles Raviole de chèvre frais de la chèvrerie des Aravis, coulis du Léman	24€
Le cochon Cœur de côte de montagne cuit basse température, espuma de lard, jus charcutier	24€
La truite Truite de la maison Petit cuit à 54° autour du Cresson	26€
L'omble chevalier Omble Chevallier de la maison Murgat cuit à 54° aux saveurs d'épinards	34€
Le cerf Filet de Cert fondant, salsifis rôtis au beurre de ferme, Sauce grand-veneur	36€
Le ris de veau Ris de veau fumé, crémeux de topinambour, demi-glace au thé fumé	38€
Le pigeon Roulade de pigeon de Bresse et foie gras, demi-glace de pigeon au vin de Savoie	40€
Les perches Filets de perches du Léman de Raphaël Jordan aux saveurs de choux pak-choï	42€
Le tournedos Rossini Filet de hœuf Normand, foie gras poêlé. Truffe Melanosporum, sauce Porto	48€





Les Desserts

La Manigodine	12€
Comme un soufflé au cœur coulant de Manigodine	
Le fromage	15€
Assortiment de fromages locaux de la maison Paccard	
La brioche	12€
Brioche perdue, coulis de caramel, douceur à la vanille	
Le marron	12€
Gourmandise au marron avec un zeste d'agrumes	
Les agrumes	14€
Savarin au rhum agricole et agrumes, parfum de tonka	
Le Paris-Brest	14€
Gourmandise au praliné et à la noisette	110
Le chocolat	15€
Tarte chocolat bio, espuma à la liqueur de cacao	150





MENU Bístro 42€

Supplément Fromages affinés de la maison Paccard +10€

Mise en bouche

Le pressé de Bœuf

Pressé de Joue de bœuf confite et moelle, sauce Bercy, mesclun gourmand

L'œuf

Œuf bio parfait aux saveurs des sous-bois

Le cochon

Cœur de côte de montagne cuit basse température, espuma de lard, jus charcutier

La truite

Truite de la maison Petit cuit à 54° autour du Cresson

La brioche

Brioche perdue, coulis de caramel, douceur à la vanille

Le marron

Gourmandise au marron avec un zeste d'agrumes

Mignardises





MENU 2 Mules 64€

Supplément Fromages affinés de la maison Paccard +10€

Mise en bouche

Le foie gras

Le foie gras mi-cuit aux saveurs de poire vanille et croustillant cannelle

Les escargots

Cromesquis d'escargots de la maison Rouvier espuma de persillade et ail noir

La quenelle

Quenelle de brochet et écrevisses, beurre d'écrevisses du Léman

Le cerf

Filet de Cert fondant, salsifis rôtis au beurre de ferme, Sauce grand-veneur

L'omble chevalier

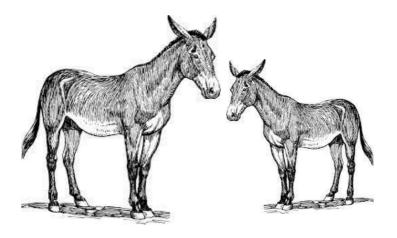
Omble Chevallier de la maison Murgat cuit à 54° aux saveurs d'épinards

Le pigeon

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

Dessert au choix

Mignardises



MENU Enfants 20€

Mise en bouche

Les ravioles

Raviole à la tomme blanche de la ferme Donzel, copeaux de persillé des Aravis

Les goujonnettes

Goujonnettes de fera du Léman, mayonnaise verte maison aux agrumes, pomme dauphine

La brioche

Brioche perdue, coulis de caramel, douceur à la vanille

Le chocolat

Dessert surprise au chocolat

Mignardises

