



## Les Entrées

### **L'os à moelle**

*Os à moelle gratiné, craquelin aux fines herbes, Lonzo de la maison Baud*

11€

### **La truite**

*Truite au naturel, agrumes, crémeux de poireaux*

14€

### **Le bœuf**

*Bœuf au couteau, saveurs des Aravis, espuma plein air*

17€

### **Le foie gras**

*Le foie gras mi-cuit maison au Biscantin*

18€

### **Les girolles**

*Girolles poêlées en persillade, œuf parfait et noisettes*

20€





## Les Plats

<b>La raviole</b> <i>Au bœuf carotte traditionnel, Jus de cuisson réduit</i>	19€
<b>Le cochon</b> <i>Joues de cochon marinées au cidre et confites</i>	19€
<b>Les pieds paquets</b> <i>Traditionnels pieds paquets panés préparés, jus charcutier</i>	22€
<b>Le sandre</b> <i>Filet de sandre lacustre, Beurre de betterave, herbes du jardin</i>	28€
<b>Le veau</b> <i>Mignon de veau de Haute Savoie servi comme une blanquette, truffe bianchetto</i>	28€
<b>Le ris de veau</b> <i>Cœur de ris de veau fumé au foin, jus de veau</i>	35€
<b>L'agneau</b> <i>Gigot d'agneau de lait en cocotte, jus d'agneau réduit</i>	36€
<b>L'omble chevalier</b> <i>Cuit à 54°, sauce gourmande aux écrevisses du Léman, fanes juste poêlées</i>	36€
<b>Le tournedos Rossini</b> <i>Filet de bœuf Normand, foie gras poêlé, truffe d'été, sauce Madère</i>	46€





## Les Desserts

### **Le fromage**

*Assortiment de fromages locaux de la maison Paccard*

15€

### **La brioche**

*Brioche perdue, coulis de caramel, douceur à la vanille*

10€

### **La framboise**

*Crumble citron, pistache et mousse Cheese-cake*

10€

### **Le citron**

*Comme une tarte aux citrons*

10€

### **Le chocolat**

*Confit de poires de nos vergers, douceur chocolatée*

10€

### **La fraise**

*Crème glacée maison aux fraises fraîches, biscuit madeleine aux agrumes*

10€





## MENU BÍSTRO 38€

### **L'os à moelle**

*Os à moelle gratiné, craquelin aux fines herbes, Lonzo*

### **La truite**

*Truite au naturel, agrumes, crème de petits pois*




### **La raviole**

*Au bœuf carotte traditionnel, Jus de cuisson réduit*

### **Le cochon**

*Joues de cochon marinées au cidre et confites*



**Dessert au choix** *(hors fromages)*





## MENU 2 Mules 58€

### **Le bœuf**

*Bœuf au couteau, saveurs des Aravis, espuma d'œuf Bio*

### **Le foie gras**

*Le foie gras mi-cuit maison au Biscantin*



### **Le sandre**

*Filet de sandre lacustre, Beurre de betterave, herbes du jardin*

### **Le veau**

*Mignon de veau de Haute Savoie servi comme une blanquette, truffe bianchetto*

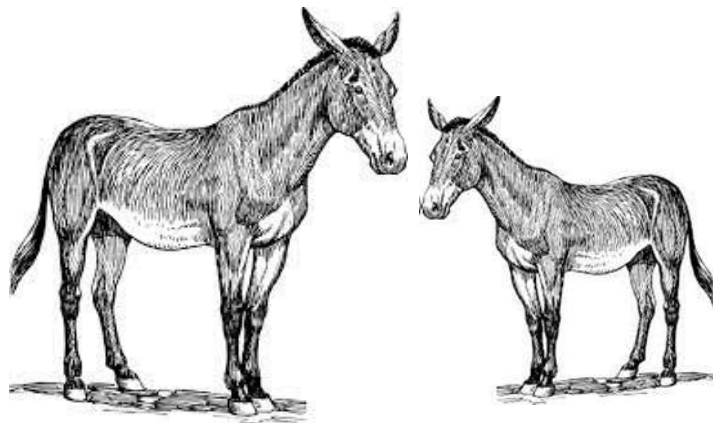



### **Le fromage**

*Assortiment de fromages locaux de la maison Paccard*



### **Dessert au choix**






## MENU Enfants 20€

### **Le poisson pané**

*Filet de truite pané, mille-feuille de pomme de terre*

### **Les ravioles**

*Au bœuf carotte traditionnel, Jus gourmand*



### **Desserts au choix**

