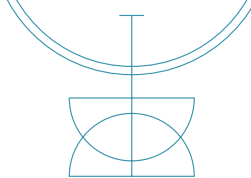




M E N U





À PARTAGER OU PAS

Rillettes de sardines / 7€
au beurre salé & citron vert

Le végétal à tartiner & toasts / 7€ 

Bruschetta du moment / 14€



ENTRÉES

Betteraves en déclinaison, / 16€ 
chèvre frais & pickles

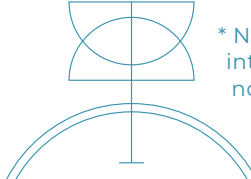
Omble confit puis grillé à la flamme / 20€
chutney de concombre
& sorbet concombre estragon

Œuf parfait / 14€ 
velouté de champignons à l'huile de
truffe & éclats de noisettes

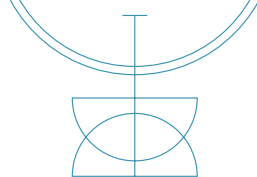
Foie Gras mi-confit / 22€
miroir de myrtilles & chutney

Salade César - à la volaille / 17€
- aux crevettes / 19€

** Taxe et service inclus



* N'hésitez pas à nous faire part de vos
intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans
votre choix



PLATS

Veau rôti, artichauts
& frites de polenta, jus corsé / 31€

Filet de canette des Dombes
laqué au miel & épices / 26€
Pulpe de carotte & carottes snackées

Carré d'agneau rôti / 36€
"Baba ganoush"
Pommes Dauphine

Poisson du jour / 27€
Chou pak-choï & shimeji
bouillon asiatique

Risotto « arborio » / 24€
blettes, escargots & Sot-l'y-laisse



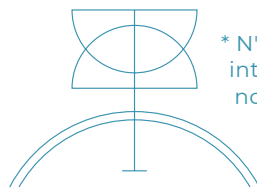
MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans)

Plat à la carte en demi portion / Moitié prix
des plats

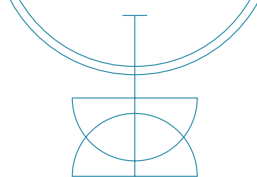
OU

Suprême de volaille ou poisson du / 16€
moment avec un verre de sirop
& une boule de glace au choix

** Taxe et service inclus



* N'hésitez pas à nous faire part de vos
intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans
votre choix



FROMAGES

Fromage de notre région / 12€
Mesclun à l'huile de noisette

Faisselle au coulis de fruits rouges / 7€

Planche de fromages à partager / 18€
Mesclun à l'huile de noisette



DESSERTS

Chocolat manjari / 10€
Caramel, cacahuète & glace

Figues sur une dacquoise aux épices / 10€
Mousse de ricotta & glace au yaourt

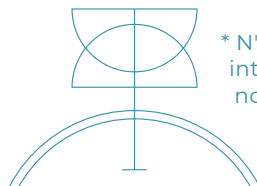
Pomme façon tatin / 10€
Caramel au beurre salé & glace vanille

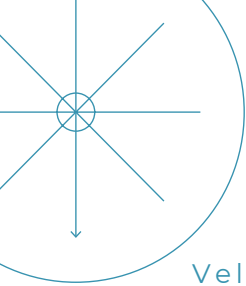
Poire "Williams" / 10€
pochée à la vanille de Madagascar
Crème légère et tuiles craquantes

Glaces ou sorbets de la maison / 2,5€
"Glacier des Alpes" La boule

** Taxe et service inclus

* N'hésitez pas à nous faire part de vos
intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans
votre choix





MENU 45 €

ENTRÉES

Oeuf parfait

Velouté de champignons à l'huile de truffe
& éclats de noisettes

ou

Foie Gras mi-confit
Miroir de myrtilles
& chutney



PLATS

Filet de canette des Dombes
laqué au miel & épices
Pulpe de carotte & carottes snackées

ou

Poisson du jour
Chou pak-choï & shimeji
bouillon asiatique



DESSERTS

Pomme façon tatin
Caramel au beurre salé
& glace vanille

ou

Figues sur une dacquoise aux épices
Mousse ricotta
& glace au yaourt

* N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans votre choix

**NOS FOURNISSEURS SANS QUI
NOUS NE SERIONS RIEN**

- PAIN -

Le Fournil de Baptiste

- FRUITS ET LÉGUMES -

**Les Vergers St-Eustache,
Provence Dauphiné**

- POISSONS ET PRODUITS DE LA MER -

**Marie Lux,
Annecy Marée**

- ESCARGOTS -

Escargot Du Saint Bernard

- VIANDES -

Alp'viandes

- TRUFFE ET FOIE GRAS -

Maison Masse

- CHOCOLAT -

Maison Valhrona

- THÉ ET CAFÉ -

Maison Folliet