


Le Chef de Cuisine, Laurent Jeannot, vous invite à découvrir
des mets authentiques et raffinés, cuisinés avec des produits frais.

Prologue Gourmand

Gaspatcho de tomates et féta, écume de poivrons grillés et croûtons.....	20€
Crème de sardines et crevettes roses marinées, carpaccio de fenouil et riz soufflé aux algues	24€
Foie gras de canard mariné au cognac et porto, chutney de mangue	29 €
Tataki de thon et croquants de légumes sauce saté, raviole croustillante au wasabi et citron sudachi.....	29 €

Les Poissons

Filet de dorade royale grillé à l'huile d'estragon, fèves et noix de cajou au beurre citronné.....	33 €
Filets de perches meunières (selon arrivage)	31 €
Bar cuit sur la peau à l'huile de sarriette, ratatouille et câpres frits	36 €
Féra du lac d'Annecy meunière (selon arrivage) 	35 €

 Florent Capretti *Pêcheur du Lac d'Annecy*

Les Viandes

Effiloché de « pulled pork » et rougaille de haricots rouges,
pickles d'oignons rouges, guacamole et pulpe de maïs fumé 32 €

Noix de veau rôtie au parmesan, pulpe de tomates confites au balsamique,
sucrine et granola à l'origan 35 €

Tartare de bœuf charolais assaisonné en cuisine et frites 26 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

La Sélection de Fromages

Assiette de fromages affinés de la fromagerie Gay (M.O.F)..... 10 €

Faisselle nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges..... 6 €

Les Desserts

Dessert à commander en début du repas

Syphon au chocolat et compotée de mangue au citron vert, crumble coco 11 €

Rafraîchi de fraises à la citronnelle et gingembre, sorbet citron..... 11 €

Panna cotta au génépi et marmelade de myrtilles, sablé breton..... 11 €

Dessert du moment 11 €