

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

Prologue Gourmand

Ballotine de poulet façon « salade César » 23€

Emietté de crabe aux pépites de mangue et avocat,
crémeux d'artichauts à l'huile de coriandre et pain croustillant 28€


Foie gras de canard mariné au cognac et porto,
chutney d'oignons à la Mondeuse Vieilles Vignes et toasts 29 €

Sashimi de saumon et radis,
crème de poireaux au sésame et croustillant aux algues 27 €

Les Poissons

Lieu jaune snacké,
carpaccio de fenouil au thym citronné et coulis d'oignons au sarrasin 34 €

Médaille de lotte et chorizo,
syphon de poivron rouge et fèves, bouillon d'une paëlla 37 €

Féra du lac d'Annecy meunière (selon arrivage) et écrasé de pommes de terre au
romarin et croûtons  37 €

Les Viandes

Effilochée de joue de porc et ail confit,
purée de carottes des sables et gnocchis 32 €

Noix de veau rôtie au beurre,
asperges au vin jaune, noix de cajou et parmesan..... 36 €

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) 12 €

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

Les Desserts

Dessert à commander en début du repas

Chocolat, cacahouète, caramel et glace vanille 12 €

Ananas grillé au barbecue, chantilly au foïn et glace coco 12 €

Rafraîchi de fraises à la verveine citron..... 12 €

Pomme de Savoie cuite et crue, écume à la chartreuse verte..... 12 €