


Prologue Gourmand

- Sashimi de saumon et radis,
crème de fenouil au sésame et croustillant aux algues..... 27 €
- Gaspacho de tomates et féta, croûtons de pain dorés 20 €
- Foie gras de canard mariné au cognac et porto,
chutney de mangue et toasts..... 29 €
- Tartare de thon « basquaise », écume de poivron rouge,
crispy d'oignons et piment d'Espelette 28 €

Les Poissons

- Filet de daurade royale grillé,
fèves, noix de cajou et pommes de terre au beurre citronné 34 €
- Maigre corse snacké à l'huile de chorizo,
caviar d'aubergines et gnocchis, tomates-harissa et câpres frits 35 €
- Féra du lac d'Annecy meunière (selon arrivage) et écrasé de pommes de terre au
romarin et croûtons  37 €

Les Viandes

Suprême de poulet fermier, compotée de haricots rouges au chimichurri,
pulpe de maïs et guacamole..... 32 €

Présa de cochon rôtie au vinaigre de pomme,
risotto de fregola au reblochon 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) 15 €

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

Les Desserts

Dessert à commander en début du repas

Rafraîchi de framboises et pistache, sorbet citron 12 €

Panna cotta à la vanille, compotée de cerises à l'amaretto et amandes 12 €

Pavlova aux fraises, basilic et gel d'agrumes 12 €

Soufflé glacé au génépi, chantilly au foin..... 12 €