

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€

Focaccia de jambon Pata Negra et persillé de Tignes,  
caviar d'aubergines à la truffe et figues ..... 29 €


Tataki de thon et croquants de légumes sauce saté,  
raviole croustillante au wasabi et citron sudachi ..... 29 €

## Les Poissons

Filet de daurade 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 €

## 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 €