


Prologue Gourmand

Terrine de cochon maison aux éclats de noisettes et abricots secs,
sucrine et gel de pommes 22€

 Millefeuilles de gorgonzola et mascarpone
aux poires de Savoie et noix de pécan..... 20€


Foie gras de canard mariné au cognac et porto,
confit d'oignons au balsamique et toasts 29 €

Ceviche de noix de St Jacques exotique,
crumble au piment d'Espelette et caviar de hareng..... 29 €

Les Poissons

Brandade de morue fraîche,
chlorophylle de persil et poudre de crevettes..... 31 €

Dos de cabillaud skrei rôti à l'huile d'olive, panko à l'origan,
risotto de choux fleur au citron yuzu..... 34 €

Féra du lac d'Annecy meunière (selon arrivage)  37 €

 Florent Capretti *Pêcheur du Lac d'Annecy*

Les Viandes

Suprême de poulet fermier, condiments rougaille et guacamole,
accras de légumes et patates douces flambées au rhum 32 €

Poitrine de cochon confite, œuf parfait façon meurette,
champignons, truffes melanosporum et croûtons 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) 12 €

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

Les Desserts

Dessert à commander en début du repas

Rafraîchi d'agrumes, grenade à la citronnelle et gingembre, sorbet citron..... 12 €

Poire de Savoie pochée façon belle Hélène 12 €

Panna cotta fruit de la passion, ananas mariné à la vanille et citron vert..... 12 €

Cheesecake ACE..... 12 €