

Les Entrées

Œuf basse température, gros escargots du Mont-Blanc, coppa, mousseline héliantis, crème à l'ail doux et livèche.

21,00€

Risotto crémeux au jambon cru et parmesan, cœur de ris de veau croustillant, émulsion butternut et jus de volaille.

23,00€

Ravioles de joue de bœuf aux cèpes, escalope de foie gras poêlée, jus de braisage réduit et émulsion châtaigne-réglisse
(+5€ dans les menus)

26,00€

Les Viandes

Suprême de poulet jaune farci aux châtaignes, légumes façon pot-au-feu et sauce suprême au foie gras.

28,00€

Carré de porcelet piqué au chorizo, travers de cochon croustillant, embeurré de choux et petits légumes, jus à la badiane.

29,00€

Les Poissons

Dos de bar sauvage poêlé sur la peau, compotée de légumes racine, granny smith et coquillages, émulsion iodée.

30,00€

Saint-Jacques juste snackées, héliantis crémeux, endives au jus d'orange et émulsion de têtes de langoustines.
(+5€ dans les menus)

34,00€

Les Fromages

Assiette de fromages sélectionnés par La Ferme de Lorette

8,00€

Faisselle fermière du Grand-Bornand

6,00€

Les Desserts

en collaboration avec L'Atelier sucré (Grand-Bornand)

La tarte au chocolat, glace vanille tonka

14,00€

Le galet à la pomme, sorbet poire-coing

14,00€

Tropicoco aux fruits exotiques, ananas rôti au rhum et sorbet pina colada

14,00€

Menu découverte

Entrée
Poisson ou Viande
Dessert au choix
dans la carte
46,00€

avec fromage
54,00€

Menu gourmand

Entrée
Poisson
Viande
Dessert au choix
dans la carte
56,00€

avec fromage
64,00€

Menu dégustation

Uniquement pour la table entière

Laissez le chef vous faire découvrir sa cuisine autour d'un menu en 7 services
66,00€

avec accord Met & Vin,
5 verres sélectionnés
91,00€

Menu enfant

Plat
Dessert
18,00€

Entrée
Plat
Dessert
25,00€