

Nos formules du midi du lundi au vendredi de 12H30 à 14H

From monday to friday, from 12:30 pm to 2 pm

-
Entrée, plat, dessert : 59€

Starter, main course, dessert : 59€

-
Entrée, plat : 49€

Starter, main course : 49€

-
Plat, dessert : 41€

Main course, dessert : 41€

Velouté de butternut, châtaignes, bœuf séché, crème fouettée à la noisette

Soup of butternut, chestnuts, dried beef, hazelnut whipped cream

ou

Raviole ouverte d'escargots, purée de céleri rave, Beaufort, amandes grillées,
émulsion persillade

Open snail ravioli, mashed celeriac, Beaufort cheese, grilled almonds, parsley emulsion

Filet d'omble chevalier, risetti crémeux, vinaigrette de légumes, sauce safran

Char fish fillet, creamy risetti, vegetable vinaigrette, saffron sauce

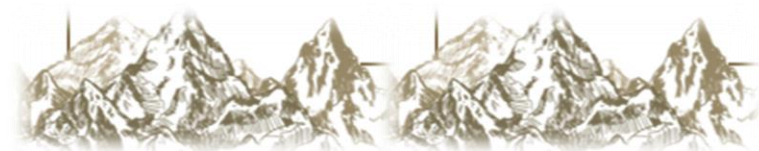
ou

Wok de filet de bœuf, légumes sautés sauce soja, riz, coriandre, sésame

Beef filet wok, soy sauce sauteed vegetables, rice, coriander, sesame

Dessert au choix

Choice of dessert



EFFERVESCENTS *Sparklings* Coupe Demi Bouteille

Taittinger	20€	-	110€
Abélé 1757 Rosé	24€	-	140€

VINS BLANCS *White wines* Verre Demi Bouteille

Savoie

Chignin Bergeron Opulent Domaine Grisard 2020	12€	45€ (50cl)	65€
--	-----	---------------	-----

Bourgogne

Chablis Saint Pierre Domaine Dauvissat 2022	15€	40€ (37,5cl)	68€
--	-----	-----------------	-----

Beaujolais

Chardonnay Cuvée Réserve Château des Ravatys Bio	-	-	150€
---	---	---	------

VINS ROUGES *Red wines* Verre Demi Bouteille

Vallée de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueil Expression Domaine Lorieux	-	35€ (50cl)	45€
--	---	---------------	-----

Savoie

Mondeuse Noire Les Molières Domaine Grisard 2020	12€	40€ (50cl)	65€
---	-----	---------------	-----

Beaujolais

Côte de Brouilly Ravatys Cuvée Réserve	12€	-	69€
--	-----	---	-----