

Entrée, Plat et Dessert 59€

Entrée et Plat
Ou
Plat et Dessert 54€

Plateau de Fromages à la carte 15€

Les Premices...

Cappelletti de homard et brochet,
Julienne crécy, émulsion de crustacés.

~~~~~

Risotto crémeux aux truffes d'automne au Beaufort,  
Jus d'une volaille rôtie.

~~~~~

Foie gras cuit au naturel à la vieille prune,
Fine gelée exotique, condiment mangue, ananas
et poivre de Timut, Petite brioche tiède.

~~~~~

Lait pris de soja,  
Légumes de saison à l'huile d'olive vierge,  
Coulis de fanes de carottes.

~~~~~

Soupe glacée de fenouil,
Tourteau au naturel à l'aneth, croquant de fenouil
à l'anis vert.

~~~~~

Gambas pochées puis marinées au citron vert  
et piment d'Espelette,  
Bavaroise d'avocat, sauce cocktail.

### *Suggestion du Chef*

(Valable du lundi au vendredi, le midi hors Jours Fériés)

Entrée + Plat + Dessert 39€  
Entrée + Plat  
Ou Plat + Dessert 34€

### *Menu enfant 20€*

Boisson, filet de poisson ou pièce de viande, glace.

*Prix nets - Service Compris*

*Nos viandes bovines sont d'origine France.*

*Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information  
concernant la présence d'allergène dans nos plats.*

## ❧ Les Suites... ❧

Pluma de cochon ibérique au sautoir,  
Gratin de Crozets savoyards.

~~~~~

Epaule d'agneau braisée aux épices douces,
Pommes grenailles aux champignons de saison.

~~~~~

Magret de canard poêlé aux coings confits,  
Frite de polenta au thym citron.

~~~~~

Cabillaud confit à l'huile d'agrumes, sabayon safrané,
Mousseline de brocolis, salpicon de chou-fleur de couleur.

~~~~~

Saint-Jacques à la plancha,  
Palet et mousseline de butternut confit,  
Emulsion à la noisette.

~~~~~

Turbot rôti sur l'arrête, jus de viande aux myrtilles,
légumes de saison à l'huile de Kalamata.

❧ Les Gourmandises... ❧

Plateau de fromages de chez « Michel ».

~~~~~

Royale au lait d'amande végétale,  
Suprêmes d'orange marinés à la menthe et fleur d'oranger.

~~~~~

Finger Gianduja praliné,
Riz soufflé croustillant, coulis chocolat noisette.

~~~~~

Pomme de région façon TATIN,  
Crèmeux vanille, caramel beurre salé, granité manzana.

~~~~~

Clémentine caramélisée,
Mousse cheesecake, sablé breton, glace au lait frais.

~~~~~

Omelette savoyarde,  
Biscuit de Savoie, sorbet poire et chartreuse,  
flambée à la chartreuse.

~~~~~

Baba savarin,
Sirop d'épices douces acidulé, fruits exotiques,
glace coco.

Prix nets - Service Compris

Nos viandes bovines sont d'origine France.

*Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information
concernant la présence d'allergène dans nos plats.*