



Nos entrées pour commencer...

Pâté en croute aux trois volailles, foie gras, poulet, magret de canard, légumes pickles	14 €
Carpaccio de haddock fumé, pommes de terre aux fines herbes et yaourt grec	12 €
Œuf mollet, champignons de Paris rôti, lard et oignons croustillants, sauce meurette	13 €
Velouté de céleri rave, croquant de pomme granny smith et tuile de pain	12 €
Tataki de thon rouge mariné au soja, fenouil croquant et wakamé	(entrée/plat) 13/22 €

Nos plats pour continuer ...

Filet de daurade à la plancha, gnocchis de pomme de terre et légumes d'Hiver	23 €
Joues de cochon confites, légumes d'un pot au feu, condiment de moutarde ancienne	22 €
Noix de Saint Jacques rôties, risotto au parmesan, jus parmentier, racines croustillantes	28 €
Jarret de veau glacé au jus, polenta gratinée à la tomme, carottes fanes rôties	27 €
Cuisses de grenouilles en Persillade, jeunes pousses de mesclun et citron	26 €

Nos fromages pour finir son pain ...

Le fromage blanc frais, accommodé de coulis, crème ou sucre au choix	6 €
Sélection de fromages d'alpage des Savoie affinés, noix et salade	8 €

Nos desserts pour terminer en douceur ...

Dôme crémeux aux agrumes, biscuit meringué et sorbet orange sanguine	8 €
Mousse au chocolat noir légèrement gratinée, cœur de myrtilles	8 €
Moelleux au chocolat Guayaquil, crème glacée fleur de lait	9 €
Brioche façon pain perdu, crème glacée caramel, croustillant de « Chouchoux »	9 €
Café ou thé très gourmand	11 €

L'ensemble de nos mets sont réalisés sur place exclusivement avec des produits frais, de qualité et de saison

Prix nets service compris. Toutes nos viandes sont d'origine France



RESTAURANT
Le Bistrot



Menu Découverte 33 €

Carpaccio de haddock fumé, pommes de terre aux fines herbes et yaourt grec

Ou

Velouté de cèleri rave, croquant de pomme granny smith et tuile de pain

oooooooo

Filet de daurade à la plancha, gnocchis de pomme de terre et légumes d'Hiver

Ou

Joues de cochon confites, légumes d'un pot au feu, condiment de moutarde ancienne

oooooooo

Dôme crémeux aux agrumes, biscuit meringué et sorbet orange sanguine

Ou

Mousse au chocolat noir légèrement gratinée, cœur de myrtilles

Menu Gourmet 43 €

Nous vous invitons à choisir une entrée, un plat et un dessert ou fromage au choix dans notre carte

Menu Collection 48 €

Nous vous invitons à choisir une entrée, un plat, un fromage et un dessert au choix dans notre carte

Menu Enfant 13 €

Viande ou poisson du moment et ses pommes de terre sautées ou purée

oooooooo

Deux boules de crème glacée ou sorbet au choix ou moelleux au chocolat glace au choix

*L'ensemble de nos mets sont réalisés sur place exclusivement avec des produits
frais, de qualité et de saison*

Prix nets service compris. Toutes nos viandes sont d'origine France