



Les entrées

Velouté de courge muscat à l'huile de noix, mouillette de « lardo di collanata »	11 €
Pâté en croute maison, foie gras, magret de canard et poulet, délicate gelée parfumée	13 €
Cevicce de daurade au piment d'Espelette, agrumes et râpée d'huitre à la minute	14 €
Panna cotta d'épinards, assortiment de betteraves multicolores crues et cuites	12 €

Les plats

Bavette de bœuf maturée de chez Selva, « à l'échalote », os à moelle et pommes fondantes	26 €
Jarret de veau confit 48 heures, carottes fanes et mousseline de pommes de terre	24 €
Pavé de saumon grillé, cresson de fontaine et légumes racines cuits au sautoir	25 €
Noix de saint jacques dorées en cocotte, risotto de cèleri boule, pommes amandines	27 €

Pour terminer son pain

La sélection de fromages des Savoie affinés, sélectionnés par le chef	8 €
Le fromage blanc de la ferme accommodé de coulis, crème, sucre	6 €

Les Gourmandises

Brioche façon pain perdu, crème glacée caramel et croustillant de choucou	9 €
« De Paris à Saint-Genix » Paris Brest garni aux pralines roses	8 €
Dôme citron, Pavlova aux oranges sanguines, crème glacée vanille	9 €
Moelleux au chocolat noir Guayaquil, crème glacée fleur de lait	9 €
Café ou thé très gourmand...	10 €

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



RESTAURANT
Le Bistrot



MENU DECOUVERTE

32 €

Velouté de courge muscat à l'huile de noix, mouillette de « lardo di collanata »

Pavé de saumon grillé, cresson de fontaine et légumes racines cuits au sautoir

Ou

Jarret de veau confit 48 heures, carottes fanes et mousseline de pomme de terre

Dessert au choix parmi la carte des desserts (hors café très gourmand)

MENU GOURMET

42 €

Nous vous invitons à sélectionner parmi la carte une entrée un plat et un dessert à votre convenance

(Avec fromage au choix MENU COLLECTION 46€)

MENU ENFANTS

13 €

Pièce de bœuf OU poisson du moment et pommes de terre sautées

Moelleux au chocolat glace vanille OU Deux boules de glace ou sorbet 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