



Notre carte de saison...

Joris Chenaux, chef de cuisine

Les entrées

Traditionnelle terrine de lapin aux fruits secs et confits, chutney d'oignons	14,00 €
Douze escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé	14,00 €
Rillettes de brochet au vin de Marignan et curry, pressé de légumes en gelée naturelle	15,00 €
Cromesquis de fondue savoyarde, jambon de Pays, semoule de légumes marinés	15,50 €
Moelleux de saumon fumé, crème douce aux herbes et blinis	16,50 €
Les perches sautées en persillade, tomates confites et roquette, féra fumée citronnée	18,50 €
Fricassée d'escargots flambés aux champignons et écrevisses, crème d'ail confit	19,00 €
Foie gras au naturel et carpaccio de bœuf, asperges blanches et vertes et marinade	20,00 €

Les poissons

Filet de Féra du Léman à la crème de parmesan, lasagne de légumes et épinards	23,00 €
Filet de dorade royale beurre noisette, tombée de jeunes pousses et frite de polenta	25,50 €
Filet d'omble chevalier au beurre de Noilly-Prat, mini légumes et risotto crémeux *	28,00 €
Risotto crémeux aux gambas et Saint-Jacques juste saisies, « beurre de sucs »	28,50 €
Poêlée de filets de perches sauce beurre citronné, pommes frites et salade	27,00 €
Poêlée de filets de perches à la crème d'ail confit, pommes frites et salade	27,00 €
Poêlée de filets de perches à la forestière en persillade, pommes frites et salade	28,50 €
Fricassée de cuisses de grenouilles en persillade, « comme dans les Dombes »*	30,00 €

Les viandes

Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, riz pilaf	23,00 €
Magret de canard sauce myrtilles et poivre noir, carottes crémeuses et duchesse	24,00 €
Filet de bœuf sauce brune à la Mondeuse, légumes de saison et gratin dauphinois	29,00 €
Faux filet d'agneau sauce morilles, gnocchis maisons poêlés et asperges rôties	30,00 €
Ris de veau forestiers, gratin dauphinois et panaché de légumes de saison *	35,00 €

*Nos viandes proviennent de France et de la CE. * selon arrivage*

Assortiment de fromages de nos régions 8,50 €

Les desserts

Entremet spéculos, panna cotta yogourt et vanille, granité fraise	8,00 €
Ile flottante aux éclats de nougatine et caramel beurre salé	8,50 €
Brownie chocolat, mascarpone au café, banane rôtie et crumble coco	8,50 €
Salade d'agrumes et bouchon imbibé Grand-Marnier, mascarpone vanille et sorbet	9,50 €
Cœur coulant chocolat au parfum salin, sorbet maison à la chartreuse	10,00 €
Mont-Blanc revisité et soupe de baies rouges	10,00 €
Café gourmand (café/thé et assortiment de douceurs du pâtissier)	10,50 €
Coupe alcoolisée (colonel, framboisine, poire)	9,00 €
Coupe glacée (2 boules)	5,00 €

Parfums : vanille, chocolat, pistache, fraise, citron, rhum-raisins, yogourt, passion, framboise, poire, café, caramel beurre salé - Suppl. crème fouettée sucrée + 1€

Les enfants d'abord

(jusqu'à 10 ans)

12,50 €

Filets de perche poêlés

ou

Emincé de volaille à la crème

Accompagnement : pommes frites ou pâtes ou légumes



Coupe glacée

ou

Brownie chocolat à la crème vanillée