



Notre carte de saison...

Joris Chenaux, chef de cuisine

Les entrées

Traditionnelle terrine de lapin aux fruits secs et confits, chutney d'oignons	14,50 €
Crème de panais et œuf façon mollet, jambon de pays et biscotte campagnarde	15,00 €
Emietté de brochet au curry et vin de Marignan, sauce vierge	15,50 €
Tartare de saumon fumé par nos soins aux herbes fraîches, toasts briochés	16,50 €
Poêlée de filets de perches façon « grenobloise », mesclun et pommes gaufrettes	18,50 €
Fricassée d'escargots flambés aux champignons et écrevisses, crème d'ail confit	19,00 €
Marbré de foie gras mi-cuit à la viande séchée, chutney de saison et brioche toastée	20,00 €

Les poissons

Filet de Féra du Léman à l'unilatérale, sauce genevoise, cannelloni de légumes	23,00 €
Filet d'omble chevalier, légèreté d'écrevisses du Léman, gnocchis maison poêlés *	28,50 €
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 €

Les viandes

Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, riz pilaf	23,00 €
Suprême de pintade, duxelle de champignons, polenta et carottes rôties plein beurre	24,00 €
Filet de bœuf sauce brune à la Mondeuse, légumes de saison et gratin dauphinois	29,00 €
Faux-filet d'agneau sauce morilles, asperges vertes glacées et gratin dauphinois	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

Palet breton et tartare de fruits frais, coulis de saison et nougat glacé	8,00 €
Ile flottante aux éclats de nougatine et caramel beurre salé	8,50 €
Tarte fine chaude aux pommes, glace vanille et caramel beurre salé	9,00 €
Délice des Alpes (soupe de myrtilles, meringue, glace genepy et crème mascarpone)	9,50 €
« Mont-Blanc » revisité et soupe de baies rouges	10,00 €
Cœur coulant chocolat au parfum salin, sorbet maison à la chartreuse	10,50 €
Café gourmand (café/thé et assortiment de douceurs du pâtissier)	11,00 €
Coupe alcoolisée (colonel, framboisine, poire)	9,00 €
Coupe glacée (2 boules)	5,00 €
<i>Parfums : vanille, chocolat, pistache, fraise, citron, rhum-raisins, yogourt, passion, framboise, poire, café, caramel beurre salé - Suppl. crème fouettée sucrée + 1€</i>	

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