

POUR DÉMARRER EN BEAUTÉ

Nos entrées chaudes ou froides...



Foie gras de canard à l'Hypocras ... 22 €

Pain maison aux figues et aux noix toasté, chutney à la figue

Petite friture d'éperlan sauce à l'ail et au citron ... 13.50 €

Les escargots de Bourgogne, beurre en persillade

Les 6 : 9 € | les 12 : 17 €

Tataki de bœuf ... 15 €

crème au sésame et gingembre, oignons frits et cacahuètes

Autour du potimarron de la ferme d'Allaman ... 14 €

En royale, pickels et crème de marron, quelques noisettes, huile de noisette

Terrine de cerf aux morilles, chanterelles au vinaigre ... 14.50 €

Salade aux croustillants de St Marcellin

Carotte, tomate, chou rouge et oignon

Petite : 14 € | Grande : 18 €

Salade mixte ... 7.50 €

Salade verte, crudités, oignons frits

TOUJOURS FRAIS ET SELON ARRIVAGE

Les poissons...

Petite friture d'éperlan, sauce à l'ail et au citron
... 19.50 €

Accompagnée de frites et salade

Les traditionnels filets de perche du lac Léman*
... 36 €

*Façon meunière, persillade, à la crème ou sauce
tartare*

Accompagnés de frites et salade

Pavé d'espadon* ... 27 €

Sauce à l'orange sanguine

Accompagnée de pommes Anna et légumes de
saison

Filet d'omble chevalier ... 29 €

Crumble aux noix et au comté, sauce vin jaune

Accompagné de gratin et légumes de saison

**selon arrivage*

DU 1ER CHOIX TOUT TENDRE COMME LE CHEF

Les viandes...

Filet de bœuf sauce forestière ... 35 €

Accompagné de gratin et légumes de saison

Notre lièvre à la royale ... 41 €

et ses garnitures de chasse

Suprême de volaille à la chablaisienne ... 26 €

Cœur à l'Abondance et jambon cru, jus réduit

Accompagné de pommes Anna et légumes de
saison

Tataki de bœuf ... 22 €

*Crème au sésame et gingembre, oignons frits et
cacahuètes*

Accompagné de frites et de salade

La suggestion chasse du moment ... 28 €

et ses garnitures de saison

*Nos viandes sont d'origine France autant que possible mais
peuvent venir d'U.E. en cas de problème
d'approvisionnement.*

VOUS NE DEVRIEZ PAS

Les fromages & desserts

Moelleux au chocolat ... 9.50 €

sauce au caramel beurre salé et sa glace
banane/noix de pécan

Le cèpe en trompe l'œil ... 12 €

crèmeux au chocolat blanc aromatisé aux cèpes
séchés d'Ubine, bavarois noisette et streuzel,
biscuit éponge cacao et gruets

Minute figue ! ... 9 €

compotée de figues au miel, biscuit de Savoie à
l'amande, meringue, figues rôties, crème
mascarpone et glace au miel

Café/thé gourmand ... 10.50 €

verrine de bavarois noisette, bouchon au marron,
macaron, mini baba au rhum, truffe au chocolat

Notre assiette de 3 fromages du cru ... 8.50 €

L'Abondance de chez Alain et Suzanne Grillet
d'Abondance, Reblochon fermier de chez Buttay,
Tomme de chèvre de chez Thierry Tupin Bron à
Vacheresse

EST-CE BIEN RAISONNABLE ?

Nos glaces laitières

Nos parfums de glace :

Vanille, chocolat, fraise, noix de coco, pistache,
menthe/chocolat, caramel beurre salé, rhum-
raisins, café

Nos parfums de sorbet :

Citron, poire, framboise, abricot, génépi

1 boule de glace ... 3 €

2 boules de glace ... 4.50 €

3 boules de glace ... 6.50 €

Supplément chantilly ... 1 €

SIMPLEMENT GOURMAND

Nos coupes glacées

Dame blanche ... 8 €

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Chocolat liegeois ... 8 €

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce
chocolat, chantilly

Café liegeois ... 8 €

2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly

Coco/choco ... 8 €

2 boules coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat,
chantilly

Caramella ... 8 €

2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce
caramel, chantilly

POUR LES GRANDS QUI NE CONDUISENT PAS

Nos coupes glacées alcoolisées...

COLONEL ... 9.50 €

2 boules citron arrosées de vodka

YAUTE ... 9.50 €

2 boules génépi arrosées de génépi

VALAISANNE ... 9.50 €

2 boules abricot arrosées d'abricotine

AFTER EIGHT ... 9.50 €

2 boules menthe chocolat arrosées de get 27