



## Pour débiter

Rissoles au Reblochon,  
salade d'endive et praliné de noix.....13 €

Cappuccino de courge,  
crèmeux de châtaignes à l'Abondance.....12 €

Œuf de poule bio de Marin en meurette  
au vieux lard, sauce à la Mondeuse.....15 €

Terrine de foie gras marbré au vin chaud,  
confit de fruits et pain d'épices.....23 €

Gravlax de Truite du Jura à l'aneth,  
avocat et agrumes.....19 €

## Côté Alpages

Tartiflette au Reblochon fermier.....24 €

Fondue des Chalets d'Oche.....24 €/pers.

Raclette des Chalets d'Oche.....26 €/pers.

Traditionnel Berthoud à l'Abondance  
des Chalets d'Oche.....24 €

Pour débiter

---

Côté Alpages



## Côté Ferme

Jarret de Cochon de Larringes  
confit longuement au miel de Lugrin,  
cassolette de racines d'antan.....30 €

Ris de Veau doré au sautoir puis laqué  
au Porto, panais en jeu de texture..... 34 €

Filet de Bœuf gratiné à la moelle,  
pomme Pont Neuf, sauce au poivre  
de Sarrawak et sucrones croquantes..... 36 €

Selle d'Agneau du pays  
roulée aux épices douces,  
polenta crémeuse et carottes confites.....28 €

## Côté Mer & Lac

Retour de pêche d'Eric Jacquier  
à Lugrin.....à discrétion

Blanquette de Joue de Lotte au Crépy,  
méli-mélo de légumes  
des jardins de Gremey.....28 €

Risotto crémeux au safran de Draillant,  
noix de Saint-Jacques rôties  
et tuile à l'encre de seiche.....32 €

## Côté Ferme

---

## Côté Mer & Lac



## Pour terminer en douceur

Mi-cuit au chocolat 64 %,  
crème double glacée .....14 €

Mousse légère au fromage blanc  
et myrtilles, dacquoise aux amandes  
et sorbet aux baies rouges .....12 €

Vacherin glacé pomme et poire,  
flambé à la Williamine de la distillerie .....14 €

Sphère à la mangue  
et fruit de la passion,  
sorbet à la noix de coco .....12 €

Panna cotta à la vanille,  
crumble cacao et glace caramel .....12 €

## Menu Dégustation

En 5 services .....55 €

Pour terminer en douceur

---

Menus