



Pour débiter

Tomates multicolores,
burratina des Pouilles
et pesto de basilic17 €

Ceviche de truite de Savoie aux agrumes
et légumes pickles16 €

Salade d'asperges vertes,
poutargue d'œuf
et féra fumée d'Éric Jacquier.....18 €

Gaspacho de melon Charentais,
focaccia maison,
effeuillé de jambon cru du Chablais
et noisette du Piémont.....16 €

Taboulé de quinoa à la mélasse de grenade
et coriandre fraîche, légumes
et fruits croquants.....12 €

Pour débiter



Côté Mer & Lac

Retour de pêche d'Eric Jacquier
à Luginà discrétion

Filet de maquereaux à la plancha, fenouils confits,
soupe de roche émulsionnée au chorizo 25 €

Poulpe de Méditerranée confit et grillé,
ratatouille au basilic
et purée de légumes grillés 34 €

Côté Ferme

Filet de canette des Dombes cuit sur peau,
aubergine rôtie, saladin de tomates datterino
à la roquette, sauce barbecue au gingembre..... 24 €

Souris d'agneau confite 36 h. au romarin,
croquette de polenta au vieux Saint-Paul
des Chalets d'Oche et légumes primeurs..... 28 €

Noix d'entrecôte de bœuf rassie,
pressé de pommes de terre et viande séchée,
piperade à l'ail noir, beurre à l'ail des ours..... 34 €

Ballotine de volaille aux girolles et abricots,
risotto de Fregola Sarda et vinaigrette
de haricots verts aux amandes 23 €

Origine des poissons :

Maquereaux : France / Poulpe : Espagne et Italie
Féra, Perches et brochets : France

Origine des viandes :

Volailles, bœuf, cochon et agneau : France

Côté Mer & Lac

Côté Ferme



Pour terminer en douceur

Assiette de fromages
du Plateau de Gavot 10 €

Mi-cuit au chocolat 64 %,
crème glacée straciatella..... 12 €

Tarte fine aux fraises du Chablais,
mouseline à la vanille de Madagascar
et huile d'olive Alexis Munoz..... 12 €

La framboise de Machilly,
mousse légère au citron vert
et gelée de framboise au poivre timut
..... 12 €

Cocktail de fruits frais exotiques,
mousse coco gingembre
et sorbet pabana..... 12 €

Menus

Menu déjeuner

servi uniquement en semaine

Entrée/plat ou plat/dessert 12,50 €

Entrée/plat/dessert..... 15 €

Menu dégustation « retour de marché »

En 3 services..... 32 €

En 5 services..... 55 €

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets porteurs
d'allergènes et d'intolérances.

- Prix nets et service compris -

Pour terminer en douceur

Menus