



Pour débiter

Œuf de Marin façon meurette.....17 €

Velouté de potimarron,
sponge cake à la noisette
et fève de tonka16 €

Escabèche de Perche d'Éric Jacquier
aux agrumes.....19 €

Dôme de Lièvre confit à la betterave
et pointe d'arabica.....18 €

Pour débiter



Côté Mer & Lac

Médaille de Lotte rôtie,
embeurré de chou vert
et lard sec d'Allinges, jus aux graines
de moutarde violettes 29 €

Retour de pêche d'Éric Jacquier..... à discrétion

Filet de Turbot cuit au beurre salé,
courge butternut
et vinaigrette de coques 32 €

Côté Ferme

Sauté de Chevreuil grand veneur,
chou rouge confit 6 heures
et spaetzle..... 31 €

Filet de Cerf doré au sautoir,
choux de Bruxelles
et poire confite à la mondeuse..... 34 €

Filet de Bœuf rôti,
fricassé de champignons et châtaignes,
pommes dauphine 32 €

Origine des poissons :

Lotte, Turbot : France
Féra, Perche, Brochet, Truite : Lac Léman

Origine des viandes :

Lièvre, chevreuil, cerf : union européenne
Porc, canard, bœuf : France

Côté Mer & Lac

Côté Ferme



Pour terminer en douceur

Sélection de fromages
de la ferme des Chalets d'Oche..... 10 €

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

Quetsches confites,
mousse légère à la verveine
et biscuit aux épices,
crème glacée au pain d'épices 12 €

Pommes caramélisées,
crèmeux à la vanille, biscuit aux amandes
et crème glacée à la confiture de lait 12 €

Figues rôties au miel
puis flambées au Génépi,
financier et sorbet Génépi..... 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