



Pour débiter

Velouté de panais aux éclats de pistaches
et magret de Canard fumé17 €

Rillette de Perches d'Éric Jacquier
aux agrumes,
confiture de carottes au miel21 €

Œuf de poule de Marin,
comme une meurette truffée19 €

Persillade d'escargots de l'escargotière
de Chevenoz,
mousseline de topinambour20 €

Terrine de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest,
gel de sangria, marmelade d'orange
et pain d'épices22 €

Côté Alpates

Tartiflette au Reblochon fermier22 €

Fondue moitié-moitié.....25 €/pers.
charcuterie et pommes de terre pour 2 pers. et plus

Raclette des Chalets d'Oche.....25 €/pers.
charcuterie et pommes de terre pour 2 pers. et plus

Traditionnel Berthoud.....24 €
charcuterie et pommes de terre



Pour débiter

Côté Alpates



Côté Mer & Lac

Dos de Cabillaud des Fjords,
comme une choucroute de la mer,
émulsion marine 29 €

Truite de Savoie cuite à l'unilatérale,
écrasée de pommes de terre
à l'huile d'olive d'Alexis Munoz
et poireaux nouveaux 32 €

Noix de Saint Jacques des côtes Normandes
cuites à la plancha, déclinaison du céleri
et safran de Drailant 36 €

Côté Ferme

Longe de Veau doré au sautoir,
patates douces rôties,
jus au caramel de balsamique 34 €

Filet d'Agneau rôti au thym,
polenta crémeuse et légumes d'antan,
jus court 36 €

Joue de Cochon confite 24 h,
gnocchi de pommes de terre
et saladine d'endives à l'huile de noix 29 €

Filet de Bœuf à la plancha,
échalottes confites, cardons de Plainpalais,
mousseline de pommes Agria à la truffe noire
et jus au poivre blanc Sarawak 38 €

Origine des poissons :

Cabillaud : Norvège / Truite - Saint Jacques : France
Perche : Lac Léman

Origine des viandes :

Agneau : Irlande
Veau - Porc - Canard - Bœuf : France

Côté Mer & Lac

Côté Ferme



Pour terminer en douceur

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

Creation by *jumeli*
PLAISIR À CROQUER

Mi-cuit au chocolat 64 %,
glace cannelle..... 12 €

Pavlova fraîcheur d'agrumes,
sorbet orange sanguine 10 €

Pomme de pin choco-caramel
et praliné aux pignons de pin 12 €

Finger exotique, banane confite,
mousse mangue-passion
et sorbet Rhum Don Papa 12 €

Menus

Menu déjeuner

servi uniquement en semaine

Entrée/plat/dessert..... 15 €

Menu dégustation « retour de marché »

En 3 services..... 35 €

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