



## Pour débiter

Velouté de potimarron  
aux éclats de châtaignes et lard fumé ..... 17 €

Carpaccio de noix de Saint Jacques  
de Normandie, chutney de mangues  
et baies de Timut ..... 21 €

Œuf de poule de Marin,  
comme une meurette truffée ..... 20 €

Persillade d'escargots de l'escargotière  
de Chevenoz, mousseline de panais  
et tuiles de pain aux noix ..... 21 €

Terrine de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest,  
gel de vin chaud, marmelade de figes  
et pain d'épices ..... 23 €

## Côté Alpates

Tartiflette au Reblochon fermier ..... 22 €

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

Médaille de Lotte contisée au lard du Chablais,  
embeurrée de choux verts  
et sauce aux graines de moutarde ..... 29 €

Truite de Savoie cuite à l'unilatérale,  
riz noir comme un risotto,  
saladine de fenouil  
et beurre blanc au safran de Drailant..... 32 €

Noix de Saint-Jacques des côtes Normandes  
cuites à la plancha, étuvée de poireaux  
et émulsion au Noilly Prat..... 36 €

## Côté Ferme

Blanquette de veau comme mémé Jaja,  
légumes étuvés et timbale de riz pilaf..... 32 €

Carré d'Agneau rôti,  
méli-mélo de légumes racines,  
croquettes de polenta  
et jus à l'origan de Salento ..... 38 €

Joue de Bœuf confite 24h à la Mondeuse,  
mouseline de pommes de terre  
et carottes confites ..... 29 €

Filet de Bœuf à la plancha,  
pommes Darphin à la truffe noire,  
poêlée de champignons et jus corsé ..... 39 €

### Origine des poissons :

Lotte - Truite - Saint Jacques : France

### 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 €

Mi-cuit au chocolat 64 %,   
glace à la vanille de Tahiti..... 12 €

Fraîcheur de fruits exotiques et d'agrumes,   
sorbet clémentine corse .....10 €

Comme une pomme caramélisée, vanille,   
fève de Tonka et pain d'épices ..... 12 €

Meringue croquante,   
vermicelles aux marrons   
et ganache montée   
à la myrtille sauvage .....10 €

## Menus

### Menu déjeuner

servi uniquement en semaine

Entrée/plat/dessert..... 18 €

### Menu dégustation « retour de marché »

En 3 services.....38 €

En 5 services.....58 €

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