



Pour débiter

Fricassée d'escargots de Jean-Claude
à l'ail des ours,
mouseline de céleri et persil
et chips de pain 20 €

Gravlax de Truite aux baies et aneth,
pickles de légumes et blinis 21 €

Pièce de Bœuf grillée
et marinée à l'huile de sésame et soja,
avocat et oignons frits 22 €

Asperges vertes de Provence,
Féra fumée du Léman
et vinaigrette d'agrumes 22 €

Taboulé de quinoa, mangue, passion,
coriandre et riz soufflé 17 €

Pour débiter



Côté Mer & Lac

Retour de pêche d'Éric Jacquier,
pomme de terre nouvelle écrasée
à l'huile d'olive fruitée vert
et vinaigrette de légumesprix selon arrivage

Dos de Lieu jaune de ligne cuit sur peau,
petit pois à la française
et beurre blanc au sel fumé 36 €

Aile de Raie des côtes Bretonne
rôtie aux câpres et pulpe de citron,
fenouil confit et riz basmati 29 €

Côté Ferme

Ris de Veau braisé et laqué au Porto,
mitonné de fève au chorizo d'Allinges
et gnocchi 37 €

Suprême de Volaille doré sur peau,
fricassée d'asperges,
beignet de pommes de terre persillés
et sauce aux morilles 35 €

Filet de Bœuf rôti,
déclinaison de la betterave,
polenta croustillante
et jus parfumé à l'arabica 38 €

Origine des poissons :

Truite - Féra - Lieu jaune - Raie : France

Origine des viandes :

Agneau : Irlande

Veau - Porc - Bœuf - Volaille : France

Côté Mer & Lac

Côté Ferme



Côté sucre

Traditionnel mi-cuit au chocolat 64 %,
glace aux noix macadamia..... 12 €

Fraîcheur Pinacolada, biscuit
et mousse légère coco,
ananas confit à la vanille
et sorbet rhum Dom Papa..... 10 €

Pavlova fraise basilic, meringue,
diplomate à la vanille, tartare de fraises
au basilic et sorbet citron basilic 11 €

Rhubarbe rouge et myrtille,
rhubarbe pochée, coulis de myrtille,
pain de Gênes à la pistache
et glace yaourt 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