



## Pour débiter

Tartare de noix de coquille Saint-Jacques  
de Normandie acidulé au cédrat  
et fraîcheur de concombre relevée au raifort .21 €

Velouté Dubarry,  
pickles de choux fleur au curry  
et croûtons de pain aux noix .....16 €

Terrine de Foie Gras du Sud-Ouest,  
chutney de poire au gingembre,  
gel de vin chaud et pain d'épices .....23 €

Tartelette croustillante aux escargots  
de Jean-Claude en persillade .....20 €

Œuf de poule de Marin  
comme une meurette .....19 €

## Côté Alpates

Tartiflette au Reblochon fermier ..... 23 €

Fondue moitié-moitié  
de nos voisins suisses .....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 Skrei cuit sur peau,  
confit d'endive au pain d'épices,  
pomme granny Smith et beurre blanc ..... 33 €

Pavé de Truite de la maison Petit cuit  
à l'unilatéral, risotto de céleri à la livèche,  
sauce crème à la réglisse.....32 €

Noix de coquille Saint-Jacques de Normandie  
à la plancha, variation de patate douce,  
lard sec du Chablais et sauce corail..... 36 €

## Côté Ferme

Ris de Veau rôti puis laqué au jus,  
fricassée de cardons, topinambours,  
cueillette forestière du Haut-Chablais  
et jus court au Porto .....37 €

Filet de Bœuf rôti puis gratiné aux herbes,  
pomme fondante, choux de Bruxelles  
et sauce au poivre Sarawak ..... 38 €

Côte de Cochon de montagne cuite lentement,  
légumes oubliés, polenta croustillante  
et jus à la moutarde violette..... 35 €

Origine des poissons :  
Cabillaud : Mer du Nord  
Truite, coquille Saint Jacques : France

Origine des viandes :  
Porc, bœuf, veau, volaille : France

## Côté Mer & Lac

---

## Côté Ferme



## Côté sucre

Sélection de fromage de la ferme  
des Chalets d'Oche..... 12 €

Traditionnel mi-cuit au chocolat  
et crème glacée  
aux amandes caramélisées..... 12 €

Le casse-noisette, Gianduja,  
praliné, chocolat au lait  
et crème glacée à la Noisette  
du Piémont..... 11 €

La douceur exotique,  
Goyave, Kalamansi, mangue, coco  
et sorbet pabana..... 11 €

Le délice du verger,  
poire, noix, vanille, verveine  
et crème glacée à la verveine..... 11 €

## Menus

### Menu déjeuner

servi uniquement en semaine

Entrée/plat/dessert..... 18 €

### Menu dégustation « retour de marché »

En 3 services..... 40 €

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