



Menus

Menu déjeuner

servi uniquement en semaine

Entrée/plat/dessert.....21 €

Menu dégustation « retour de marché »

En 3 services.....42 €

En 4 services.....48 €

En 5 services.....58 €

Pour débiter

Dôme de sanglier et gésiers confits,
truffe d'automne et céleri.....21 €

Terrine de foie gras des Landes,
compotée de figes et gel au porto.....23 €

Velouté de potimarron, œuf parfait,
lard du Chablais et châtaignes rôties.....18 €

Jeunes poireaux, truite de Savoie façon gravlax,
yaourt acidulé, œufs de truite
et huile de persil.....21 €

Tourte aux champignons de nos forêts
et saladine d'endives
à l'huile de noisette.....19 €

Côte Mer & Lac

Filet de rouget barbet à la plancha,
courge spaghetti, nage de coques
et condiment de salicorne38 €

Retour de pêche d'Eric Jacquier,
marmelade de pommes de terre à l'huile d'olive
et vinaigrette de légumesprix à discrétion

Lieu jaune sauvage cuit sur peau,
risotto de betterave et pomme verte,
émulsion marine perlée à l'huile-café36 €

Côte Ferme

Filet de chevreuil rôti, chou rouge de Gremey
braisé 6 heures,
Spätzle maison et jus aux aïelles41 €

Ris de veau braisé, fricassée de cèpes,
courge rôtie
et mousseline de pommes de terre fumée38 €

Suprême de pintade des Dombes
doré au sautoir, courge Butternut,
praliné de noix
et jus parfumé à la fève de tonka36 €

Origine des poissons :
Lieu jaune, rouget, truite : France

Origine des viandes :
Chevreuil : UE
Canard, porc, sanglier, veau, pintade : France

Pour terminer en douceur

Sélection de fromages du Plateau de Gavot
.....12 €

Praliné des Bois :
Mousse praliné, crémeux vanille,
sablé croquant noisette,
glace choco-nuts.....12 €

Le Gourmand :
Traditionnel mi-cuit au chocolat,
glace crème brûlée.....13 €

L'automne :
Biscuit pâte à choux chocolat.
croustillant sarrasin, confit cassis framboise,
mousse marron et sorbet cassis.....12 €

Nectar de figue :
Pâte sucrée vanillée, marmelade de figue, cré-
meux au miel, figes rôties,
glace au miel12 €

Sélection de notre carte des Vins

2023, Chardonnay « Les Épinettes Dorées » G&G Bouvet.....28 €

2024, Marin, domaine Delalex.....25 €

2023, Gamay mondeuse « Les Pourpres » cave Mercier.....34 €

2022, Fleurie, Château des Jacques.....48 €

2022, Gevrey Chambertin, Louis Jadot154 €