



Pour débiter

Velouté de topinambour
et croquette de pieds de cochon
à la truffe21 €

Tourte de champignons de la vallée
et saladine au praliné de noix.....19 €

Foie gras de canard du sud-ouest,
pomme confite à la cassonade,
gelée de cidre et pain d'épices.....23 €

Carpaccio de noix de saint Jacques,
mangue marinée au yuzu
et crémeux d'avocat.....22 €

Œuf de poule parfait façon meurette
au lard du chablais.....18 €

Côté Alpates

Tartiflette au Reblochon fermier23 €

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

Raclette du Gaec le Noyer25 €/pers.
charcuterie et pommes de terre pour 2 pers. et plus



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

Côté Mer & Lac

Noix de saint Jacques de Normandie
à la plancha, déclinaison de l'artichaut
et truffe noire.....39 €

Dos de cabillaud des fjords cuit sur peau,
céleri comme un risotto,
nage de moules de bouchot au curry thaï.....37 €

Blanquette de joues de lotte au chasselas,
légumes d'antan et pommes de terre confites
à l'huile d'olive.....36 €

Côté Ferme

Magret de canard cuit sur peau,
endive braisée au miel de montagne,
polenta croustillante
et jus à la myrtille sauvage38 €

Filet de bœuf rôti, mousseline de pomme
de terre au beurre noisette,
jeunes pousses d'épinards
et jus au poivre fumé42 €

Ris de veau braisé, panais confits,
mousserons de la vallée en persillade
et arancini à l'Abondance39 €

Origine des poissons :
Saint Jacques, lotte, moules : France
Cabillaud : Norvège

Origine des viandes :
Cochon, Canard, Bœuf, Veau : France

Côté sucre

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

Perle d'agrumes : mousse légère aux agrumes,
crémeux orange, gelée de pamplemousse
et biscuit au citron vert,
sorbet yuzu-citron vert.....12 €

Traditionnel Mi cuit chocolat 64%,
crème glacée noisette
aux éclats de caramel.....13 €

Opéra d'Irlande : mousse café,
ganache au chocolat noir intense,
crémeux Baileys, croquant café
et glace tiramisu12 €

Poire gourmande :
Confit de poire William, mousse praliné,
crémeux chocolat au lait,
croustillant praliné, gruê de cacao,
biscuit noisette et sorbet poire.....12 €

Sélection de notre carte des Vins

2023, Chardonnay « Les Épinettes Dorées » G&G Bouvet28 €

2024, Marin, domaine Delalex.....25 €

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

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

2022, Gevrey Chambertin, Louis Jadot154 €