



## Pour débuter

Velouté de topinambour et croquette de pieds de cochon à la truffe .....	21 €
Tourte de champignons de la vallée et salade 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 Alpages

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 du Gaec le Noyer .....	25 €/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 sauvage .....	38 €
Filet de bœuf rôti, mousseline de pomme de terre au beurre noisette, jeunes pousses d'épinards et jus au poivre fumé .....	42 €

Ris de veau braisé, panais confits, mousserons de la vallée en persillade et arancini à l'Abondance .....	39 €
---	------

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'agrume : 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 tiramisu .....	12 €
---	------

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

## 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 Jadot .....	154 €