



Menus

Menu déjeuner

servi uniquement en semaine

Entrée/plat/dessert 23 €

Menu dégustation « retour de marché »

En 3 services 42 €

En 4 services 48 €

En 5 services 58 €

Pour débiter

Duo d'asperges, Féra du Léman
légèrement fumée par nos soins,
sauce hollandaise à la bergamote 21 €

Cubisme de foie gras des Landes,
marmelade de fraises
et olives confites au gingembre 23 €

Ravioles de champignons des sous-bois
et consommé de volaille
perlé à l'ail des ours 19 €

Cannellonis de courgettes
farcis à la chair de crabe,
condiment citron
et crackers de riz noir 21 €

Côté Mer & Lac

Retour de pêche du lac par Éric Jacquier,
marmelade de pommes de terre,
beurre blanc au Chasselas de Féternes
et vinaigrette de légumes à discrétion

Filet de Dorade sauvage cuit à l'unilatéral,
ragoût de petits pois au chorizo,
vinaigrette de tomates cerises
au vieux balsamique 36 €

Filets de Rougets Barbets nacrés,
artichaut farci aux légumes confits,
tuile de vieux Saint-Paul,
et jus corsé à la mondeuse 40 €

Côté Ferme

Côte de Veau de lait dorée au sautoir,
mousseline de pommes de terre au beurre fermier,
grosses asperges vertes du Vaucluse
et sauce aux morilles 42 €

Riz de Veau laqué au jus,
fèves étuvées au pesto d'ail des ours,
chips de lard du Chablais
et risotto d'épeautre 40 €

Entrecôte de Bœuf "Charolais" à la plancha,
fricassée de girolles à l'estragon,
beignets de pommes de terre
et sauce béarnaise 38 €

Filet d'Agneau rôti, boulgour aux épices du soleil,
bouquet de légumes printaniers
et jus aux graines de carvi 38 €

Origine des viandes :

Porc : France et Espagne / Veau, Bœuf, Agneau, Volaille : France

Pour terminer en douceur

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

Traditionnel mi-cuit au chocolat 64%,
glace double crème de la Gruyère 13 €

L'éclat Tonka vanillé :
Feuilletage caramélisé,
crèmeux à la fève de tonka,
mousse légère vanillée
et glace vanille macadamia 12 €

Douceur de printemps :
Mousse infusée au basilic,
compotée de fraise, biscuit moelleux
et glace à l'huile d'olive 12 €

La meringue fleurie :
Meringue croquante, compotée de rhubarbe,
mousse infusée à la fleur de sureau
et sorbet rhubarbe 12 €

Sélection de notre carte des Vins

2024, Chardonnay « Les Épinettes Dorées » G&G Bouvet 28 €

2025, Marin, domaine Delalex 25 €

2024, Gamay mondeuse « Les Pourpres » cave Mercier 31 €

2022, Fleurie, Château des Jacques 48 €

2022, Gevrey Chambertin, Louis Jadot 154 €