



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

Tourte de champignons de la vallée,
saladine d'endives à l'huile de noisette.....19 €

Œuf fermier de la ferme d'Alice et Léo
cuisson parfaite, fondue moitié moitié
et croûton de pain au levain.....19 €

Terrine de foie gras de canard,
confit de figues violettes
et gel de Banyuls.....23 €

Pâté en croûte "retour de chasse",
chutney de coing au safran de Draillant.....21 €

Truite du Léman,
légèrement fumée par nos soins,
yaourt acidulé aux herbes,
blinis et saladine de fenouil.....21 €

Côté Mer & Lac

Cabillaud des fjords cuit à l'unilatéral,
embeurré de choux vert au lard d'Allinges
et sauce aux graines de moutarde.....37 €

Sandre sauvage dans l'esprit d'une matelote,
broccolini et pomme vapeur.....36 €

Retour de pêche du Léman par Éric Jacquier,
céleri comme un risotto et sauce Nantua
aux écrevisses du Léman.....prix à discrétion

Côté Ferme & Forêt

Filet de chevreuil doré au sautoir,
chou rouge de Gremey braisé longuement,
poire pochée aux épices et spätzles.....41 €

Civet de sanglier confit lentement,
potimarron rôti et polenta crémeuse.....38 €

Pomme de ris de veau braisée,
fricassée de cèpes et panais,
tagliolini au beurre fermier
et jus au madère.....40 €

Suprême de volaille cuit sur peau,
courge butternut,
beignets de pommes de terre
et jus de rôti.....36 €

Toutes nos viandes sont d'origines françaises

Pour terminer en douceur

Assiette de fromages du plateau de Gavot
.....12 €

Figues en fleur
croquant à la noisette, confit de figue,
crèmeux au miel et glace au miel.....12 €

Mirabelle lactée
biscuit moelleux chocolat,
croustillant sarrazin, compotée de mirabelles,
mousse chocolat au lait
et sorbet à la mirabelle.....12 €

Douceur des sous-bois,
biscuit moelleux aux amandes,
confit de cassis, mousse aux marrons
et glace Mont-Blanc.....12 €

L'incontournable mi-cuit au chocolat 64%
et glace vanille choco et amande.....13 €

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 €