



## 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

Truite de Savoie marinée aux agrumes,  
Spaghetti de courgette croquants,  
yaourt aux herbes et raifort..... 21 €

Ceviche de Féra d'Éric Jacquier,  
fraises Mara des bois, citron  
et huile d'olive..... 21 €

Gaspacho et concassée de tomate du Gavot,  
burratina italienne et feuilleté au pesto..... 18 €

Tartare de bœuf, vinaigrette soja  
et sésame grillé, tapioca soufflé,  
avocat et grenade..... 19 €

Taboulé de quinoa aux légumes,  
mangue et fruits de la passion..... 17 €

## Côté Mer & Lac

Retour de pêche d'Éric Jacquier,  
marmelade de pommes de terre  
à l'huile d'olive, vinaigrette de légumes  
.....prix à discrétion

Poulpe rôti, fine ratatouille au basilic,  
coulis de tomate jaune,  
condiment d'algues au yuzu..... 37 €

Filet de dorade grise sauvage,  
fregola sarda comme un risotto verde,  
roquette, copeaux de parmesan  
et soupe de poisson émulsionnée..... 38 €

## Côté Ferme

Pluma de porc ibérique à la plancha,  
Aubergine confite à l'origan sauvage,  
vinaigrette de tomate et chorizo..... 36 €

Ris de veau braisé, pommes de terre nouvelles  
et fricassée de cèpes en persillade,  
haricots verts et jus au vermouth..... 38 €

Entrecôte de bœuf rôtie, frites de polenta,  
confit de poivrons aigre-doux,  
sucrine croquante et jus infusé au thym..... 36 €

Origine des poissons :  
Truite, Féra, Dorade : France  
Poulpe : Espagne

Origine des viandes :  
Bœuf, Veau : France  
Porc : Espagne

## Pour terminer en douceur

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

Fraîcheur d'été : mousse citron vert,  
gelée de concombre, menthe, citron,  
biscuit moelleux amande,  
sorbet limoncello..... 12 €

Suprême vanille : mousse vanille,  
biscuit moelleux vanille,  
crèmeux vanille intense,  
croustillant praliné et glace vanille..... 12 €

Traditionnel Mi-cuit au chocolat,  
crème glacée aux noix de macadamia..... 13 €

Finger Berry : mousse fraise,  
compotée de framboise,  
sablé croustillant  
et sorbet groseille-framboise..... 12 €

## Sélection de notre carte des Vins

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

2023, Marin, domaine Delalex..... 25 €

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

2021, Fleurie, Château des Jacques..... 48 €

2015, Volnay, Louis Jadot..... 112 €