



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

Focaccia maison toastée, pesto de roquette,
straciatella, jambon cru et légumes confits
à l'huile d'olive d'Alexis19 €

Ceviche de truite de Savoie,
mangue, passion, citron vert,
avocat et maïs soufflé21 €

Foie gras de canard,
marmelade de fraise de Ludwig,
olives taggiasche et gingembre confit23 €

Salade de féta, melon, pastèque,
concombre et bœuf séché du Chablais
et vinaigrette à l'origan sauvage18 €

Tomates de pleine terre,
jeux de texture, basilic
et burratina crémeuse20 €

Côté Mer & Lac

Bowl du Léman, féra d'Eric Jacquier
façon gravlax, fregola sarda au safran
du Léman, légumes croquants
et vinaigrette aigre-douce à la verveine
(servi froid).....37 €

Filet de barbue cuit lentement au beurre d'algues,
ravioles de fenouil, courgette et citron confit,
bouillon miso et tempura40 €

Poulpe confit puis laqué au piment doux,
caponata della nonna,
ketchup de tomates/poivron
et saladine de roquette.....38 €

Côté Ferme

Pluma de porc ibérique confit à la plancha,
pak-choï étuvé, rattes confites,
vierge de tomate et chorizo du Chablais,
jus aux olives et balsamique38 €

Ris de veau braisé, risotto de crozets à l'Abondance,
jeunes blettes de Gremey étuvées
et jus corsé infusé à la sauge40 €

Entrecôte charolaise à la plancha,
fricassée de girolles à l'estragon, beignets de
pommes de terre et sauce béarnaise.....38 €

Côte de veau dorée au sautoir,
mouseline de pommes de terre au beurre fermier,
haricots verts et sauce aux morilles42 €

Origine des viandes :
Canard, bœuf, veau, porc : France

Pour terminer en douceur

Sélection de fromages de la ferme
des Chalets d'Oche12 €

Infusion d'été
Croquant aux amandes,
crème légère à la verveine,
déclinaison de pêches
et sorbet pêche de vigne.....12 €

Nuage citron basilic
Meringue craquante, crème citron,
nuage basilic et sorbet citron basilic12 €

Finger gourmand
Mousse légère à la vanille,
crèmeux à la cacahuète,
croquant noisette, chou chou
et glace barre caramel cacahuète.....12 €

L'incontournable
Mi-cuit au chocolat 64%
et glace pop-corn.....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 Jadot154 €