

Entrées

-Carte au reblochon et sa salade 6€

-Le tacos de bœuf revisité 8€

*Guacamole, carpaccio de bœuf,
crème cheddar et son crispy*

-Émincé de veau terre/mer 13€

*Tartare de veau, crème vitello tonnato,
tuile au nori et lard fumé*

-Tartare de homard, fève de soja et agrumes 15€
vinaigrette acidulée au miel et son jus de homard

Plats

- Bœuf braisé à l'ancienne,

Minis légumes et gratin 13 €

- Suprême de volaille, concassé de tomate et salicorne,

sauce massaman et son gratin 15 €

- Presa de Duroc de batallé, sauce chorizo,

poêlée de légumes du soleil, frites fraîches maison 18 €

- Filet de bar cuit à l'unilatéral,

Crème de moules au curry, mini légumes rôtis, riz 18€

- Noix d'entrecôte Angus 300 g, 24€

poêlée de giroldes au thym et son beurre d'agrumes,

frites fraîches maison

- Burger d'été,

Steack angus, sauce tomate confite -basilic,

crème de parmesan, chips de jambon et roquette 18€

- Burger végétarien 18€

*Galettes de légumes, tomates, oignons rouges, fromage frais
aux herbes, crème balsamiques, avocat et frites fraîches maison*

- Côte de bœuf,

*Fond de veau à l'huile d'olive à la truffes blanches
salade et frites fraîches maison (pour 2 personnes) 60€*

Fromages

Assiette de fromages Marc Dubouloz 8€

Meilleur ouvrier de France fromager à Annecy

Déclinaison de quatre fromages de notre région

Faisselle fermière de la ferme de Follon 5,00€.

Desserts

- Sorbet poire et son alcool william 7€

- L'ananas et basilic, crumble chocolat 7€

*Brunoise d'ananas caramélisé au sirop de basilic,
crème à l'ananas, crumble chocolat et pesto de basilic sucré*

- Profiterole 8€

- Mille-feuille crème pistache et framboises fraîches, 8€

Et sa glace

- Le sablé pêche/verveine 9€

*Sablé mousse verveine et tartare de pêches,
coulis de pêches blanches*

