

Entrées

- Carte au reblochon et salade 6€

*- Velouté de courge, tartine fromage frais,
céleri cru et lardons 8€*

*- Effiloché de faisan confit maison,
mousseline de pommes de terre tartufatta, émincé
d'escargots persil ail 10€*

*- Tartare de Saint-Jacques et Red rubis,
gel gingembre citronnelle et émulsion de tonka 13€*

*- Foie gras maison, crumble au pain d'épices,
poire pochée à la vanille
et poivre du timut 15€*

Plats

- Bœuf braisé à l'ancienne mini légumes et gratin 13 €

*- Filet mignon de porc, farce d'automne,
crème au porto et purée de topinambours, gratin 15 €*

*- Noix de veau de six heures,
jus crémé aux girolles, courge rôti et gratin 18 €*

*- Emble chevalier, risotto aux trompettes,
crème de chou-fleur 19€ (version végétarienne 15€)*

*- Burger d'automne 18€
Steak haché Angus, lard grillé,
crème moutarde à l'ancienne,
fromage raclette et éclats de noix*

*- Filet de bœuf et son jus corsé
choux croquants aigre doux et frites fraîches maison 24€*

- Dos de cerf, mousseline de panais,

*mini carottes , jus betterave airelles
et frites fraîches maison 24€*

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 8€

- Profiterole 8€

- Glace crémeuse genepy et son alcool 8€

- Riz au lait à la vanille bourbon 8€

pommes en deux textures et tuile au caramel beurre salé

- Douceur d'enfance 10€

mousse coco, crème banane Haribo,

roses des sables saveurs cookie,

brisures de nougatine de noix de pécan

-L'éclair praliné chocolat 10€
mousse praliné et croustillant chocolat-gavottes