

Entrées

-Tarte au reblochon et salade 6€

*-Guacamole de petits pois à la menthe,
crème de fromage de chèvre et julienne de jambon cru 8€*

-Tartare de bœuf au basilic, dentelle parmesan et sa salade 10€

*-Periche de bar, eau de gingembre
crème citron vert et tuile au curry rouge 12 €*

*-Millefeuille de foie gras et betteraves rouges à la vanille,
brunoise de poires à la gelée de coing 14€*

Plats

-Joue de porc confite, jus miel et thym, purée de courge et gratin 14 €

*-Suprême de poulet jaune, cœur coulant reblochon, crème forestière,
pointes d'asperges et gratin 16€*

*-Râble de lapin, purée de carottes, gel de Wasabi et son jus
frites fraîches maison 18€*

*-Terre et mer : turbot et andouillette grillée, réduction de vin rouge,
et crème balsamique, frites fraîches maison 19€*

*-Filet de bœuf laqué au soja, ketchup maison à la prune, wok de
légumes et frites fraîches maison 24€*

*-Burger du moment : copeaux de fourme d'Ambert, roquette, jambon
cru, crème ciboulette, tomates, oignons frits, frites fraîches maison et salade*

18€

Fromages

Assiette de fromages Marc Dubouloz 8€
Meilleur ouvrier de France fromager à Annecy
Déclinaison de quatre fromages de notre région

Faiselle 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€

- Entremet fraîcheur et gourmandise 8,50€

*Biscuit génoise surmonté de sa mousse granny-Smith,
diplomate à la vanille Bourbon et Crispy de flocons d'avoine*

- Carte aux agrumes 9,50€

*Sablé à l'orange, crème citron et
meringue façon œuf à la neige au citron vert*

- Le corn-choc 10,50€

*Palais croustillant au Corn Flakes et chocolat noir praligrain,
ganache montée au chocolat blanc,
coulis de chocolat au lait et Caramel dulce de leche.*

Menu enfant 12€

Steak haché bœuf Angus, frites fraîches maison et deux boules de glaces.

