

## *Entrées*

*- Carte au reblochon et salade 8€*

*- La courgette, vinaigrette pralin, mousse de brie  
et chips de jambon 12 €*

*- Ventreche de thon, citronnelle gingembre,  
gel d'avocat et coulis framboises pimenté 14€*

*- Pâté en croûte maison, cœur de foie gras de canard, mousse de cornichon  
et bourgeons d'ail des ours 15€*

## *Plats*

*- Bœuf braisé à l'ancienne et ses minis légumes, gratin 15 €*

*- Suprême de volaille cœur d'écrevisses, jus d'écrevisses  
lait de coco et paprika, purée de carottes jaunes et huile de céleri branche,  
frites fraîches maison 19 €*

*- Dos de cabillaud cuit à l'unilatéral, pickles de homard à l'huile d'orange,  
crème verveine, purée de petits pois, minis carottes et riz 22 €*

*- Filet de bœuf Simmental, purée chou fleur chocolat blanc,  
jus Brun cassis, fenouil rôti et frites fraîches maison 27 €*

*- Burger de Bojole: steak angus, crème de cèpes,  
coppa di Parma igp, mayonnaise à la noix et frites fraîches maison 19€*

## *Menu enfant 12€*

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

## *Fromages*

*Assiette de fromages Marc Dubouloz 9€*  
*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 10€*

*- Ferrine cheesecake citron vert bananes*  
*et crumble spéculoos 8€*

*- Groustillant beurre basilic, diplomate et curd d'abricots*  
*et sa glace au yaourt 10€*

*- Ganache chocolat, meringue fine sésame noir,*  
*sable à l'amande douce, glace vanille, caramel salé*  
*leche 12€*