

## *Entrées*

*- Carte au reblochon et salade 8€*

Recommandation du sommelier AOP Bourgogne 2019 Domaine Camus  
Frère 8,00€ 10 cl

*- Groquettes de polenta, cœur fromage frais ciboulette,  
dés de poitrine fumée grillées, pesto de roquette à la  
noisette et crème de balsamique 14€*

Recommandation du sommelier AOP Pessac-Léognan 2018, Château  
Ferran 10,00€ 10 cl

*- Duo de céleri - pommes vertes, émietté de crabe et  
guacamole, coulis orange combava 15€*

Recommandation du sommelier AOP Pouilly fumé 2021 domaine des  
Mariniers Joseph Mellot 10,50€ 10 cl

*- Comme un cannelloni de foie gras  
et magret de canard, grué de cacao, salade de  
pleurotes au noix et crème pain d'épices 17€*

Recommandation du sommelier AOP Châteauneuf-du-Pape 2019  
(rouge) 12,50€ 10 cl

## *Plats*

### *Jarret de bœuf braisé*

*à la bière et spéculoos. Légumes et gratin 15 €*

Recommandation du sommelier AOP Crozes Hermitage 2019 Laurent  
Habard 11€ 10 cl

### *- Onglet de veau grillé*

*façon karaage, pak choï sauté,*

*nouilles frites et ces condiments. 18€*

Recommandation du sommelier AOP Saint Joseph 2019  
Les sérines Yves Cuilleron 14,50€ 10 cl

### *- Effiloché d'agneau confit au miel et épices,*

*purée de panais à la vanille,*

*jus réduit et frites 20 €*

Recommandation du sommelier AOP Pomerol 2019  
château la rose Figeac 15€ 10 cl

*- Pavé de sandre snaké, ballotin de chou et lard,  
espuma de morilles, jus brun et riz noir 22€*

*Recommandation du sommelier AOP Condrieu 2019*

*Amour de Dieu Jean-Luc Colombo 15€ 10 cl*

*- Filet de bœuf Simmental,*

*épinards en deux façons au pamplemousse et noix de  
cajou, jus au pralin et ail noir. Frites 30 €*

*Recommandation du sommelier AOP Saint-Estèphe 2018 Château*

*Beau-Site 13,50€ 10 cl*

*- Burger savoyard:*

*steak, tomates, oignons confits, crème raclette, diot  
grillé, mayonnaise aux noix, salade et frites 20 €*

*Recommandation du sommelier AOP Côte Rôtie 2020 Champon's*

*Domaine Pichat 16,00€ 10 cl*

## *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 Fellon 5,00€.*

## *Desserts*

*- Sorbet poire et son alcool william 8€*

*- Profiterole 8€*

*- Glace crémeuse genepy et son alcool 10€*

*- La poire d'Hélène 10€*

*- poire pochée vanille bourbon, glace vanille,*

*- palet de crumble de meringue*

*- chocolat chaud et amandes*

*- Terrine exotique 8€*

*Compoté de mangue citron vert, fromage blanc battu*

*à la coco et crumble citron vert*

*- Le chocolat litchi framboise 12€*

*Biscuit chocolat noir, diplomate litchi*

*chocolat blanc et tartare litchi framboise*