

Entrées

-Tarte au reblochon et salade 8€

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

-French fries waffle au parmesan,

espuma de tomates séchées,
chips de chorizo

et pesto d'ail des ours, salade 14€

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

-Ceviché de gravlax de cabillaud aux fruits de la passion et citron vert,

gel de petit pois au wasabi,
poireaux frits épicés 16€

Recommandation du sommelier AOP Chablis 1er Cru Montmains
2019 Domaine Du chardonnay 11,50€

-Foie gras maison au timut, tartare de fraises et pickles

d'oignons rouges, focaccia à la truffe 18€

Recommandation du sommelier AOP Saint-Estèphe 2018 Château
Beau-Site 13,50€ (vin rouge)

Recommandation du sommelier AOP Jurançon Symphonie de
novembre 2020 12,50€ (vin blanc)

Plats

-Épaule de veau confite,
purée de topinambours, fenouil
rôti

et son jus forestier, gratin 15€

Recommandation du sommelier AOP Mercurey 2021 9,00€

-Pluma (vpf porc Français),
steak de tomate au piment
d'espelette,
sauce vierge d'olives noires
et crème façon gaspacho, frites
18€

Recommandation du sommelier AOP Crozes Hermitage 2019
Laurent Habrard 11,00€

**- Magret de canard snacké,
jus acidulée orange-carotte,
mousseline de petit pois et
tagliatelle de carottes
en cuisson négative, frites 22€**

Recommandation du sommelier AOP Margaux 2018
Château La Gurgue 15,00€

**- Tentacule de poulpe grillée,
laquée miel -paprika fumé, poêlée
de légumes
du soleil et son pesto verde, frites
25€**

Recommandation du sommelier AOP Condrieu 2019 Amour de Dieu
Domaine Jean LucColombo 15,00€

**- Filet de bœuf Simmenthal
beurre d'algue, crème**

d'artichaut, pétales de courgettes
et salicorne, jus brun, frites 30€

Recommandation du sommelier AOP Côte Rôtie 2020 Champon's
Domaine Pichat 16,00€

- Bajole burger

Steak haché Angus 200gr,
mayonnaise à l'estragon, brie
frais, oignons confits,
allumettes de lard fumé grillées,
tomates 20€

Recommandation du sommelier AOP Châteauneuf-du-Pape 2019
12,50€

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 genepi et son alcool 10€

- Le parfait exotique 10€

-génoise -

-mousse ananas et gel coco

-cœur bananes caramélisées

**-L'éclair fraises vanille citron
12€**

- curd de citron

- diplomate vanille

- fraises fraîches

**-Le chocolat / noisette / sésame
noir, coeur glacé 12€**

-ganache montée au chocolat noir

-sablé noisettes/praligrain

-meringue de sésame noir et glace yaourt

Recommandation du sommelier AOP Jurançon Symphonie de
novembre 2020 12,50€