

Entrées

-Tarte au reblochon salade 9€

Recommandation du sommelier

AOP Bourgogne 2020 Domaine Camus Frères 8,00€ 10cl

-L' avocat- crevette 16€

Avocat frit panko à l' Espelette,
crevette sauvage géante snackée,
émincé de choux rouge,

condiment mangue curry et son jus de têtes

Recommandation du sommelier AOP Pouilly Fumé 2022

Domaine des Mariniers Joseph Mellot 11,00€ 10cl

-Tartare de bœuf Aberdeen 16€

bouillon dashi au shiitake, chantilly wasabi,
choux chinois

Recommandation du sommelier AOP Crozes-Hermitage 2021

Cuvée L, Domaine Combier 11,00€ 10cl

Plats

-Suprême de volaille jaune Français,
pleurotes sautées et jeunes pousses
d'épinards, sauce cacahuètes et ail noir 20€

Recommandation du sommelier AOP Chablis 1er Cru
Montmains 2020 Domaine du Chardonnay 13,00€ 10cl

-Maigre de méditerranée en deux façons,
pavé grillé au chorizo, tartare au basilic,
tagliatelles de courgettes sautées
et sa crème de moules 25€

Recommandation du sommelier AOP Meursault 2019, Maison
André Goichot 18,00€ 10cl

-Noix d'entrecôte Angus 300gr,
salsa criolla, green zébra

et mini légumes grillés, jus brun 28€

Recommandation du sommelier AOP Châteauneuf Du Pape
2020, Domaine de la Graveirette 15,00€ 10cl

-Burger à l'Italienne

Steak Angus 200gr, pesto rouge, oignons,
crème Parmesan,

jambon de Parme et roquette 20€

Recommandation du sommelier AOC Saint-Estèphe 2018,
Château Beau-Site 13,50€ 10cl

Tout nos plats sont servis avec des frites
fraîches maison

Fromage

Assiette de fromages Marc Dubouloz 10€

Meilleur ouvrier de France fromager

à Annecy

Déclinaison de quatre fromages

de notre région

Recommandation du sommelier AOP Chablis 1er Cru
Montmains 2020 Domaine du Chardonnay 13,00€ 10cl

Menu enfant 12€

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

Desserts

-Sorbet poire et son alcool william 8€

-Profiterole 9€

-Glace crémeuse genépi et son alcool 10€

-Millefeuille à la pêche et son sorbet 12€

-Chaud froid d'abricots et gentiane 12€

Diplomate abricot, oreillons d'abricots tièdes,
sorbet abricot et fingers gentiane

-Le cachouette 12€

Biscuit cacahuète, ganache chocolat, praliné
cacahuète et caramel beurre salé

Recommandation du sommelier AOP Jurançon Symphonie de
Novembre 2020 Domaine Cauhape' 12,00€ 10cl