

# Entrées

**-Tarte reblochon** et sa salade 10€

*Recommandation du sommelier AOP Bourgogne 2019*

*Domaine Camus Frère 8,00€ 10 cl*

**-Tartare de dorade royale au citron vert,**  
radis noir, jambon cru et  
condiment à l'olive noire 16 €

*Recommandation du sommelier AOP Pouilly Fumé 2022,*

*Domaine des Mariniers, Joseph Mellot 11,00€ 10 cl*

**-Cerf, canard, framboises fraîches**

tartare de cerf à l'huile de noix

terrines de foie gras maison

framboises fraîches et coulis au

vinaigre balsamique 20 €

*Recommandation du sommelier AOC Saint-Estèphe 2018,*

*Château Beau-Site 14,00€ 10 cl*

# Plats

## **-Coronita de cochon Duroc Batalle,**

mousseline de chou-fleur poire et chocolat

blanc, mini navet au miel et son jus corsé 23 €

Recommandation du sommelier AOP Auxey-Duresses 2019,

Clos du Moulin aux Moines 14,00€ 10 cl

## **-Filet de Corégone (poisson de lac),**

potimarron en deux façons,

cèpes sautés et crème de cresson, 26 €

Recommandation du sommelier AOP Saint-Véran en Faux

2020, Château de Beauregard- Joseph Burrier 16,00€ 10 cl

**-Dos de cerf au cacao,  
duo de salsifis, curd de coing  
et sauce poivrade 30 €**

Recommandation du sommelier AOC Châteauneuf-du-Pape  
2020, Domaine de la Graveirette 16,00€ 10 cl

**-Burger**

Pain noir, steak haché de bœuf Angus,  
bacon grillé, crème de tomme, oignons frits,  
tomates, salade et frites fraîches maison 20€

Recommandation du sommelier AOP Pic-Saint-Loup 2018  
Les Nobles Pierres, Château de Lascaux, 12,00€

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches maison

**Menu enfant 12€**

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

# Fromage

**Assiette de fromages Marc Dubouloz 10€**

Meilleur ouvrier de France fromager  
à Annecy

Déclinaison de quatre fromages  
de notre région

Recommandation du sommelier AOC Bourgogne  
Chardonnay 2019, Maison André Goichot 8,00€ 10cl

Ou

Recommandation du sommelier AOP Crozes Hermitage  
2022, Cuvée L, Domaine Combier 11,00€ 10cl

# Desserts

**-Sorbet poire** et son alcool william 8€

**-Profiterole** 9€

**-Glace crémeuse genépi** et son alcool 10€

**-L'agrumes**

Crumble orange, curd citron vert, suprême de pamplemousse,  
gel citron jaune et meringue fraîche 12€

**-Le chocolat/noisettes/caramel**

Sablé noisette,  
ganache montée crispy caramel,  
noisettes caramélisées et sa glace 12€

Recommandation du sommelier AOP Jurançon 2021,  
Domaine Cauhapé, Symphonie de Novembre 14,00€ 10 cl