

Entrées

- Croustillant de farce fine de poissons de nos lacs, 22/30€
sabayon au beurre, gel thym et citron confit.
Crispy lake fish mousse, butter sabayon, thyme gel and preserved lemon.
- Crèmeux champignons de Cordon, chapelure de noisettes, 18/24€
jeunes champignons en pickles, pain focaccia à la noisette et lard d'Arnad.
Cordon mushroom cream, hazelnut crumble, pickled young mushrooms, hazelnut focaccia and smoked bacon.
- Préssé de foie gras marbré au vin rouge, gelée de betterave rouge 25€
et pain de campagne toasté.
Pressed foie gras marbled with red wine, red beet jelly and toasted country bread.
- Mousse légère d'abondance, purée et salades d'herbes fraîches 21€
et gratiné d'abondance.
Light Abondance cheese mousse, herb purée, fresh herb salad and Abondance gratin.

Plats

- Noix de Saint-Jacques saisies, crèmeux de potimarron et butternut 42€
et réduction de cidre brut
Seared scallops, pumpkin and butternut cream, dry cider reduction, raw squash and Normandy crème fraîche.
(Extra 8€ menu)
- Truite de Savoie confite, topinambours rôtis, éclats de noisettes et sauce au citron. 38€
Confit Savoy trout, roasted Jerusalem artichokes, hazelnut shards and lemon sauce.
- Filet de cannette, carotte glacée, ketchup de carottes, 31€
huile d'herbes, soufflé de maïs et jus de viande réduit.
Young duck fillet, glazed carrot, carrot ketchup, herb oil and reduced gravy meat
- Mignon de porc, gratiné à l'abondance, sauce vierge à la poire de Savoie, 31€
purée d'oignons brûlés et oignons grelots glacés.
Pork tenderloin gratinated with Abondance cheese and thyme, Savoie pear vierge sauce, burnt onion purée and glazed pearl onions.

Plat Végétarien

Risotto de céleri, cébette, ciboulette, émulsion d'herbes et pomme Granny Smith. <i>Celeriac risotto with spring onion, chives, herb emulsion and Granny Smith apple.</i>	27€
---	-----

Fromages

Sélection de fromages affinés. <i>Local cheese selection.</i> <i>(Extra 4€ Menu)</i>	17€
---	-----

Desserts

Tartelette chocolat Shouka, sauce chocolat 100% servie chaude, glace à la peau de fève de cacao. <i>Shouka chocolate tartlet, warm 100% chocolate sauce, cocoa bean skin ice cream.</i>	17€
Lait d'alpage, confiture de lait, sorbet au yaourt, tuiles givrées au lait de chèvre et meringues au thé. <i>Mountain milk, dulce de leche, yoghurt sorbet, iced goat milk tiles and tea meringues.</i>	14€
Crème citron jaune, sablé croustillant sarrasin, citrons confits, praliné au sarrasin et glace au thym citron. <i>Crispy buckwheat shortbread, lemon cream, preserved lemons, buckwheat praline and lemon thyme ice cream.</i>	14€
Mont-Blanc mascarpone, crème de marron d'Ardèche et glace à la châtaigne. <i>Mont-Blanc with mascarpone, Ardèche chestnut cream and chestnut ice cream.</i>	14€