



»**Les Mises en bouche**« à partager (ou pas!)

Les Gressini maison à l'origan, olives de Kalamata 60g	6€
La Terrine maison, compotée de choux rouges	10€
Le Jambon de Cerda, 30 mois d'affinage, pickles maison	14€
La Truite gravlax maison, fromage blanc herbe et citron	14€

»**Les Entrées**«

L'Oeuf poché fermier, blettes, mousseux persillade	12€
Les Asperges vertes croquantes, fraises aigre doux, sabayon	13€

»**Les Plats**«

Le Risotto crémeux, aubergines, petit pois et morilles	27€
Le Turbot rôti, fondue de poireaux, sauce bouillabaisse quinoa aux herbes	34€
L'Agneau rôti et gigot croustillant, purée de pois cassés à l'huile de cameline, jus à l'origan	36€

»**Le Menu Enfant**« (jusqu'à 10 ans)

La Viande ou le poisson du jour avec garniture du moment + glace maison	16€
---	-----



»Les Fromages«

Les 3 fromages alpins affinés par la Maison Boujon 12€

»Les Desserts«

L' île flottante coeur caramel au beurre salé,  
crème anglaise au laurier 10€

L'Assortiment de glaces et sorbets maison,  
chantilly et meringue 10€

Le Crèmeux chocolat noir,  
chantilly Chartreuse verte, crumble cacao 11€

Crème de yuzu façon tarte au citron, matcha et sansho 12€