



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

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

»Les Entrées«

La Tomate coeur de boeuf, crème d'estragon, concassées de tomates jaunes, cerises aigres-douces	11€
L'Oeuf poché fermier, salade de champignons et haricots verts à l'huile de laurier	15€

»Les Plats«

Le Risotto crémeux, courgette, citron noir et jalapeños	21€
Le Poisson du moment, carottes rôties, sauce vierge aux amandes	29€
Le Carpaccio de boeuf, pesto d'herbes, viande des Grisons et Beaufort, pistaches, pommes de terre Grenaille	25€
La Pluma de cochon, petit épeautre tomate, aubergines au cumin, chorizo et salade au jus	30€
Le Plat du jour (Uniquement au déjeuner)	19€

»Le Menu Enfant« (jusqu'à 10 ans)

La Viande ou le poisson du jour avec garniture du moment + glace maison	17€
--	-----



»Les Fromages«

Les 3 fromages alpins affinés par la Maison Boujon 12€

»Les Desserts«

L' île flottante cœur caramel au beurre salé,
crème anglaise au foin 10€

L'assortiment de 3 boules de glaces et sorbets maison,
meringue et chantilly 10€

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

Les Pêches pochées, coulis de framboise,
crème glacée mélisse et mousse de lait 12€