



»**Les Mises en bouche**« à partager

Les Gressini maison à l'origan, olives de Kalamata 60g 6€

La Terrine maison, compoté d'échalotes 10€

Le Jambon de Cerda, 30 mois d'affinage,
pickles maison 14€

»**Les Entrées**«

Le Tartare de tomates, mousseux façon Béarnaise 9€

L'Oeuf fermier poché, shitaké de Savoie, aubergine confite,
baie roses 12€

La Truite façon gravlax, concombre mariné,
fromage blanc à l'huile d'aneth 14€

»**Les Plats**«

Le Risotto crémeux, champignons sauvages en persillade 20€

Le Carpaccio de boeuf, purée d'herbes, vieux Comté,
jambon sec, balsamique blanc, noisettes,
pommes de terre rôties 24€

Le Rôti de filet de veau de Galice,
mousseline de carottes et oignons caramélisés,
salade, jus au genièvre 26€

Le Poisson du moment, purée de céleri, beurre blanc
quinoa, câpres 27€

Le Plat du jour (uniquement le midi) 17€



»**Le Menu Enfant**« (jusqu'à 10 ans)

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

»**Les Fromages**«

3 fromages alpins affinés par la Maison Boujon 12.50€

»**Les Desserts**«

L' île flottante coeur caramel au beurre salé,
crème anglaise à l'aspérule 9.50€

L'assortiment de 3 glaces et sorbets maison, meringue 9€

Les Nectarines pochées, compote d'abricots,
crème glacée à la mélisse, meringue 11€

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