

## Le Menu d'Été

□ Mise en bouche

■ **Tartare de daurade sauvage et fine ratatouille croquante au sésame**

Wakamé et wasabi, vinaigrette orientale

Ou

■ **Soupe de cèpes de pays, royale de foie gras, crostini de jambon et parmesan**

□□□□

■ **Lieu jaune de ligne en pavé épais, endives braisées et jus de raisins**

Ou

■ **Lavaret du lac, cuit à l'unilatéral, fricassée de girolles et jus corsé**

□□□□

■ **Carré d'agneau rôti aux 12 épices, artichaut violet, tomates confites et panisse**

Ou

■ **Cochon fermier cuit en cocotte aux herbes midinettes**

Gnocchi de pomme de terre aux cèpes, jus tranché

□□□□

■ **Fromages de Savoie** préparés aux soins du chef

Ou

■ **Figue /Chocolat** : biscuit moelleux, marmelade de figues, figues fraîches marinées,

Mousse au chocolat noir, glace cannelle

Ou

■ **Passion/Châtaigne** : biscuit à la châtaigne, mousse aux marrons, onctueux à la passion

Glace à la châtaigne

□ Mignardises

*Entrée, plat, fromage ou dessert : 36,00 €*

*Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert : 44,00 €*

## Le Menu Confiance

Notre chef, Boris Campanella, vous propose un menu à ses soins,  
Laissez-vous guider en six services...

*Menu proposé pour l'ensemble des convives de la table : 62,00 €*

*Les prix sont nets et le service compris.*

*Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons,  
par souci de qualité ou d'approvisionnement, la possibilité d'en modifier la teneur.*

*La viande est d'origine France et Union Européenne.*

## La Carte

### *Pour débiter...*

- **Foie gras de canard rôti « mi figue mi raisin »**,  
Coriandre et kumquat, vinaigrette au Maury mas Amiel 28 €
- **Tartare de daurade sauvage et fine ratatouille croquante au sésame**  
Wakamé et wasabi, sauce orientale 22 €
- **Soupe de cèpes de pays, royale de foie gras, crostini de jambon et parmesan**  
□□□□ 18 €

### *Poissons et crustacés...*

- **Langoustines croquantes panées aux noisettes du Piémont**  
Fricassée de cèpes et jambon de pays 37 €
- **Lieu jaune de ligne en pavé épais**, endives braisées et jus de raisins 25 €
- **Lavaret du lac**, cuit à l'unilatéral, fricassée de girolles et jus corsé  
□□□□ 27 €

### *La plaine...*

- **Pigeonneau de monsieur Eybert Bérard, poché puis rôti**,  
Ses cuisses grillotées aux raisins, coriandre et agrumes, légumes de monsieur Favrin. 42 €
- **Carré d'agneau rôti aux 12 épices**, artichaut violet, tomates confites et panisse 32 €
- **Cochon fermier cuit en cocotte aux herbes midinettes**  
Gnocchi de pomme de terre aux cèpes, jus tranché 29 €  
□□□□

### *Fromage et douceurs...*

- **Fromages de Savoie** préparés aux soins du chef 8 €
- **Figue /Chocolat** : biscuit moelleux, marmelade de figues, figues fraîches marinées,  
Mousse au chocolat noir, glace cannelle 10 €
- **Passion/Châtaigne** : biscuit à la châtaigne, mousse aux marrons, onctueux à la passion  
Glace à la châtaigne 10 €
- **Chocolat/Caramel /Cacahuète « façon Snickers »**  
Biscuit moelleux, caramel fondant, cacahuètes et mousse caramel 10 €

## Le Menu du Marché

Chaque jour au déjeuner, découvrez le menu élaboré par notre chef

*Une entrée, un plat et un dessert :*

21.50 €

*Ce menu est proposé au déjeuner, du mardi au vendredi, hors jours fériés*