



De 12h à 14h & de 19h à 22h30
Du mercredi au dimanche

12am to 2pm & 7pm to 10:30pm
Wednesday to Sunday

LES PLATS ENFANTS - KID'S MAIN COURSES

13 €

Filet de poulet avec frites ou légumes
Chicken fillet with french fries or vegetables

Poisson du jour avec frites ou légumes
Fish of the day with french fries or vegetables

LES DESSERTS ENFANTS - KID'S DESSERTS

5 €

Fraises au sirop, glace au yaourt, meringue
Strawberries in syrup, yogurt ice cream, meringue

2 boules de glace
2 scoops of ice cream





LES ENTRÉES - STARTERS

- Œuf parfait, gaspacho de courgettes, chèvre frais et poivrons marinés **14 €**
Perfect egg, zucchini gazpacho, fresh goat cheese and marinated peppers
- Truite de Savoie façon gravelax, vinaigrette framboise, variation de betterave **19 €**
Gravelax local trout, raspberry vinaigrette, beet variation
- Crèmeux de mozzarella au basilic, gaspacho de tomates jaunes et tartare de tomates aux herbes **15 €**
Creamy mozzarella with basil, yellow tomatoes gazpacho and tomatoes tartare with herbs
- Tataki de bœuf mariné au yuzu ponzu, coulis au gingembre et pickles de légumes **19 €**
Beef tataki marinated in yuzu ponzu, ginger coulis and pickled vegetables

SUGGESTIONS DU MOMENT - CURRENT SUGGESTIONS

Uniquement le midi, du mercredi au vendredi
Lunchtime only, Wednesday to Friday

Entrée & plat ou plat & dessert **25 €**
Starter & main course or main course & dessert

Entrée & plat & dessert **32 €**
Starter & main course & dessert





LES PLATS - MAIN COURSES

Pavé de veau en cuisson rosée, polenta frite aux olives et tomates confites, crème de maïs, condiment ail fumé **30 €**

Veal steak cooked rosé, fried polenta with olives and candied tomatoes, corn cream, smoked garlic condiment

Cordon bleu maison de volaille et jambon à la truffe d'été **25 €**

(*tuber aestivum*), Beaufort, mousse de pommes de terre à l'huile d'olive
Poultry cordon bleu with summer truffles ham (tuber aestivum), Beaufort cheese, potato mousse with olive oil

Ravioles d'effiloché de joue de bœuf, fricassé de champignons, **29 €**

mousseline de carotte au romarin
Shredded beef cheek ravioli, mushroom fricassee, rosemary carrot mousseline

Poisson selon arrivage, mousseline de petits pois, légumes de saison **27 €**

et émulsion verveine
Fish of the day, pea mousseline, seasonal vegetables and verbena emulsion



Végétarien
Vегgie

L'assiette végétarienne du Chef

The Chef's vegetarian dish

23 €





LES DESSERTS - *DESSERTS*

Bavarois aux 3 chocolats, cookies et crème glacée noisette <i>3 chocolates bavarois, cookies and hazelnut ice cream</i>	11€
Feuilleté aux abricots rôtis, crémeux vanille, glace verveine <i>Roasted apricot puff pastry, vanilla cream, verbena ice cream</i>	11€
Fraises au sirop, mousse à l'huile d'olive, cardamome estragon, meringue <i>Strawberries in syrup, olive oil mousse, tarragon cardamom, meringue</i>	10€

