

Tous nos plats sont servis avec légumes et pommes dauphines

## MENU SAVEURS

39.00

**T**errine en croûte, condiments acidulés

**ou**

**P**anais délicat, œuf parfait de Marin, thé forestier et touche de noisettes

**ou**

**S**aint jacques poêlées, crémeux topinambour, émulsion gentiane, jus de céleri (supp 4€)



**S**elle de cochon Duroc de Batallé, sauce chipotle fumée (supp 3€)

**ou**

**T**ruite des ardoisières de Morzine, beurre blanc parfumé aux baies de genévrier, huile de basilic, crémeux poivrons

**ou**

**B**allotine de volaille, farce fine végétale, amandes torréfiées, notes de yuzu, jus de volaille



**P**lateau de fromages (supp 7€)



**P**oire de Savoie pochée aux épices, sablé, crème d'amande, chocolat Barry

**ou**

**M**yrtille en trompe l'oeil

## MENU HÉRITAGE

64.00

**M**arbré de foie gras aux nuances de betteraves, compotée de poire de Savoie au poivre de jamaïque

**ou**

**F**ricassée d'escargots de Chevenoz et morilles, chapeau croustillant



**F**ilet de boeuf VBF basse température, sauce sésame gingembre

**ou**

**D**os de saumon Bømlo confit à l'huile, sauce vierge aux agrumes



**P**lateau de fromages



**D**essert à la carte

## ENTRÉES

<b>Terrine en croûte, condiments acidulés</b>	21.00
<b>Marbré de foie gras aux nuances de betteraves, compotée de poire de Savoie au poivre de jamaïque</b>	27.00
<b>Saint jacques poêlées, crémeux topinambour, émulsion gentiane, jus de céleri</b>	26.00
 <b>Panaïs délicat, œuf parfait de Marin, thé forestier et touche de noisettes</b>	22.00
<b>Fricassée d'escargots de Chevenoz et morilles, chapeau croustillant</b>	25.00

## PLATS

<b>Ballotine de volaille, farce fine végétale, amandes torréfiées, notes de yuzu, jus de volaille</b>	29.00
<b>Selle de cochon noir duroc de Batallé, sauce chipotle fumée</b>	32.00
<b>Filet de boeuf VBF basse température, sauce sésame gingembre</b>	39.00
<b>Dos de saumon Børnlo confit à l'huile, sauce vierge aux agrumes</b>	34.00
<b>Truite des ardoisières de Morzine, beurre blanc parfumé aux baies de genévrier, huile de basilic, crémeux poivrons</b>	29.00
 <b>Polenta de mamie Victoire, morilles XXL, duxelles de champignons</b>	29.00
<b>Fondue suisse du père Antoine - 2 pers min</b>	28.00/ pers
Assortiment de nos charcuteries	+9.00 par personnes

## DESSERTS

<b>Poire de Savoie pochée aux épices, sablé, crème d'amande, chocolat Barry</b>	12.00
<b>Myrtille en trompe l'oeil</b>	13.00
<b>Pistache en trompe l'oeil</b>	15.00
<b>Soufflé à la vanille</b> <small>à commander en début de repas</small>	15.00
<b>Noisette en trompe l'oeil</b>	14.00
<b>Plateau de fromages</b> <small>5 morceaux</small>	16.00
<b>Irish / Jamaican / French Coffee</b>	12.00
<b>Expresso Martini</b>	12.00

En cas de non-consommation ou de partage d'un plat, un droit de couvert de 15 € par personne sera appliqué sans préavis.