

Tous nos plats sont
servis avec légumes et
pommes dauphines

MENU SAVEURS

39.00

Terrine en croûte, condiments acidulés

ou

Panais délicat, œuf parfait de Marin, thé forestier et touche de noisettes

ou

Saint jacques poêlées, crémeux topinambour, émulsion gentiane, jus de céleri
(supp 4€)



Selle de cochon Duroc de Batallé, sauce chipotle fumée (supp 3€)

ou

Truite des ardoisières de Morzine, beurre blanc parfumé aux baies de genévrier,
huile de basilic, crémeux poivrons

ou

Ballotine de volaille, farce fine végétale, amandes torréfiées, notes de yuzu, jus
de volaille



Plateau de fromages (supp 7€)



Poire de Savoie pochée aux épices, sablé, crème d'amande, chocolat Barry

ou

Myrtille en trompe l'oeil

MENU HÉRITAGE

64.00

Marbré de foie gras aux nuances de betteraves, compotée de poire de Savoie
au poivre de jamaïque

ou

Fricassée d'escargots de Chevenoz et morilles, chapeau croustillant



Filet de boeuf VBF basse température, sauce sésame gingembre

ou

Dos de saumon Bømlo confit à l'huile, sauce vierge aux agrumes




Plateau de fromages




Dessert à la carte

ENTRÉES

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

PLATS

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

DESSERTS

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