

Déjeuner

Entrées

* Cœur de Tomate de Vuiz-en-Sallaz, Reine des Prés et Caviar 35
* Omble du Léman, Ail des Ours et Vierge Acidulée 33
* Pormonier Maison, Noisette, Beaufort et Sauce Vin Jaune 31

Plats

* Fleur de Courgette Farci au Safran de Savoie 35
* Homard Bleu, Pommes Primeurs et Sauce Nantua à la Berce 55
* Côte de Veau, Aubergines fumées, Girolles et Jus de Veau 47

Fromages

* Sélection de 3 Fromages Affinés 18
* Reblochon Foisonné 18

Desserts

* Chocolat du Bélize, Noisette et Vanille 18
* Myrtilles de Savoie, Serpolet et Sorbet Lactique 18

*Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations. Prix nets, taxes et services compris.*



Déjeuner et Diner

Menu du Chef 90

*(Le menu est servi pour l’ensemble des convives)*

* Entrée, Plat, Dessert (selon le choix du Chef)

Menu Découverte 135

*(Le menu est servi pour l’ensemble des convives)*

* Cœur de Tomate de Vuiz-en-Sallaz, Reine des Prés et Caviar
* Fleur de Courgette Farci au Safran de Savoie

* Côte de Veau, Aubergines fumées, Girolles et Jus de Veau
* Sélection de 3 Fromages Affinés

* Soufflé du Moment

Menu Signature 190

*(Le menu est servi pour l’ensemble des convives)*

* Cœur de Tomate de Vuiz-en-Sallaz, Reine des Prés et Caviar
* Omble du Léman, Ail des Ours et Vierge Acidulée
* Fleur de Courgette Farci au Safran de Savoie
* Homard Bleu, Pommes Primeurs et Sauce Nantua à la Berce
* Pormonier Maison, Noisette, Beaufort et Sauce Vin Jaune
* Côte de Veau, Aubergines fumées, Girolles et Jus de Veau
* Reblochon Foisonné
* Soufflé du moment

*Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations. Prix nets, taxes et services compris.*