


L'ensemble de nos plats, desserts, pains  (nous utilisons exclusivement des farines Bio), apéritifs, sorbets etc sont de fabrication **100% maison**.

Nous mettons un point d'honneur à travailler des produits **bruts** et **frais**, de **qualité**, **locaux** et **français** dans la mesure du possible, afin de vous offrir le meilleur !

*Tributaires des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer. Notre carte peut être amenée à changer.
Merci de votre compréhension.*

Provenance de nos produits :

Poisson du Lac : Lac Léman,
pêcheur Jonathan Pertuiset de Meillerie

Poulpe : Ouest Méditerranée

Saint-Pierre : Méditerranée

Homard Bleu : Littoral breton

Foie-Gras : France, Sud-Ouest

Boeuf et Veau : France

Agneau : Royaume Uni

Fromages de région : Christophe de Saint-Paul, Alain Grillet
Aubert de Petit Châtel (Abondance)

Autres fromages : France, Fromagerie Boujon de Thonon

Pour ne rien manquer de notre actualité, suivez-nous sur :



N'hésitez pas à partager vos photos et à nous identifier ;)



Notre Menu "Centaurée"

1 entrée, Plat, Assortiment de 5 Fromages **ou** Desserts au choix : **46 euros**

ou

2 entrées, Plat, Assortiment de 5 Fromages **ou** Desserts au choix : **53 euros**

Assortiment de 5 fromages au choix **et** Desserts : **+9 euros**

Petite Mise en bouche



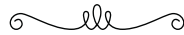
Melon en Salade & son Sorbet,
Fines Tranches de Jambon Serrano

et/ou

Oeuf Parfait 63°, Champignons de Saison
et émulsion de parmesan

et/ou

Tartare de tomates anciennes, mousse légère de Ricotta
et huile de basilic



Filet de Veau Fermier,
bouquetière de Légumes du Marché

ou

Poulpe grillé, marinade de câpres, citron vert et basilic



Assortiment de 5 fromages de notre chariot

et/ou

Assortiment de 5 desserts de notre chariot

ou

Panaché de Sorbets Maison, Cône Gaufrette et Fruits Frais

ou

Sorbet Maison accompagné de son digestif
(Citron ou Fruits Rouges ou Abricot)

Tributaire des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer.

Notre carte peut être amenée à changer.

Merci de votre compréhension.

 **Aux Ducs de Savoie**

Notre Menu Gastronomique *"Edelweiss"*

*2 entrées, Sorbet digestif, Plat, Assortiment de 5 Fromages et Desserts au choix : **78 euros***
ou

*3 entrées, Sorbet digestif, Plat, Assortiment de 5 Fromages et Desserts au choix : **86 euros***

Petite Mise en bouche



Crèmeux de Foie Gras de Canard en Nid d'Abeille,
Tuile Gavotte et Gelée au Miel

et/ou

Cru de Daurade Royale, Mousseline de Baies Roses

et/ou

Ravioles d'Escargots, Champignons du Moment,
siphon persillé léger



Sorbet digestif des Ducs

(possibilité sans alcool - à la demande lors de la commande)



Carré d'Agneau en croûte d'Olives Noires

ou

Pêche du jour : "Lac ou Mer", selon arrivage

Pêche du Lac : Pêcheur Jonathan Pertuiset de Meillerie



Assortiment de 5 fromages de notre chariot



Assortiment de 5 desserts de notre chariot

ou

Panaché de Sorbets Maison, Cône Gaufrette et Fruits Frais

ou

Sorbet Maison accompagné de son digestif
(Citron ou Fruits Rouges ou Abricot)

Tributaire des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer.

Notre carte peut être amenée à changer.

Merci de votre compréhension.

Notre Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

Un Plat et Assortiment de 3 Desserts au choix sur notre Chariot : **18€**

Plat (portion adaptée pour les enfants) :
Suggestion de Viande ou de Poisson

Dessert :

Assortiment de 3 desserts au choix sur notre chariot

Notre Menu Végétarien

2 entrées, Plat, Assortiment de 5 Fromages ou Desserts au choix :
43 euros

Au gré des saisons et de ce que la nature nous offre, Le Chef et son équipe vous proposeront entrées et plat végétariens

Prix de nos Préparations à la Carte :

Fromages & Desserts :

Assortiment de 5 fromages de notre chariot
9€

Assortiment de 5 desserts de notre chariot
9€

Panaché de Sorbets Maison,
Cône Gaufrette et Fruits Frais
9€

Sorbet Maison accompagné de son digestif
(Citron ou Fruits Rouges ou Abricot)
9€

Prix de nos Préparations à la Carte :

Entrées :

Tartare de tomates anciennes, mousse légère de Ricotta
et huile de basilic

16€

Melon en Salade & son Sorbet,
Fines Tranches de Jambon Serrano

16€

Cru de Daurade Royale, Mousseline de Baies Roses

18€

Oeuf Parfait 63°, Champignons de Saison
et émulsion de parmesan

16€

Crèmeux de Foie Gras de Canard en Nid d'Abeille,
Tuile Gavotte et Gelée au Miel

30€

Ravioles d'escargots, beurre persillé léger

18€

Escalopines de Foie Gras de Canard poêlée,
pomme caramélisée et sauce câline

32€

Tributaire des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer.

Notre carte peut être amenée à changer.

Merci de votre compréhension.

Prix de nos Préparations à la Carte :

Plats :

Poisson du Lac, selon arrivage
(pêcheur Jonathan Pertuiset de Meillerie)

29€

Filet de Saint-Pierre Sauvage,
sauce marinière citron vert

33€

Homard Bleu
en bisque de crustacés

55€

Filet de Veau Fermier,
bouquetière de Légumes du Marché

33€

Poulpe grillé, marinade de câpres,
citron vert et basilic

29€

Pavé d'un Filet de Boeuf Charolais en cuisson lente,
Champignons du Moment

35€

Carré d'Agneau en croûte d'Olives Noires

35€

Tributaire des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer.

Notre carte peut être amenée à changer.

Merci de votre compréhension.