

COMME PREMIERE ASSIETTE

LES REGIONALES

- Les escargots de Magland de chez Jean Pamel et la morille en coque, pesto à l'ail des ours de la côte d'Hyot* 18
- Les raviolis végétales d'écrevisses de nos lacs, royale de giroules et jambon de Basse* 19

LES CLASSIQUES (à notre façon)

- La volaille et le foie gras de canard sur l'artichaut et le magret fumé, coulis d'abricots* 22
- Le pressé de poivrons aux anchois de Collioure, frites de mozzarella et basilic* 14

LES SAVEURS DU MONDE

- La déclinaison du saumon sauvage sur le yuzu et les agrumes* 15
- La trilogie de boempias de confit de canard aux petits légumes et gingembre, curry, herbes et tomate* 16

Prix nets

COMME DEUXIEME ASSIETTE

LES REGIONALES

-Le filet de féra de nos lacs en quenelle rectangulaire, jus de presse d'écrevisses à la marjolaine

24

-Le filet de bœuf de race Abondance cuit sur le feu en cocotte, lard d'Arnad et farcement

31

LES CLASSIQUES (à notre façon)

- La sole de petit bateau , viennoise de citron confit et câpres , gâteau de courgettes au thym

29

-Dos d'agneau Fermier cuit sur l'os et en croûte aromatique découpé à la table, bouquetière du marché min 2pers

59

LES SAVEURS DU MONDE

-Le magret de canard des Landes, épices thaï et sirop de soja

24

-La gambas en deux façons sur la citronnelle et le gingembre

24

Prix nets

LES FROMAGES

<i>Le fromage blanc ; nature</i>	6
<i>Aux herbes</i>	6
<i><u>Les fromages du grand plateau uniquement de nos régions de chez Lacroix et maison Rey à Sallanches en passant par les valdôtains (à l'assiette au déjeuner)</u></i>	<u>13</u>

LES GOURMANDISES

LES REGIONALES

<i>-La rézule à la rhubarbe et glace</i>	9
<i>-Le chocolat noir et la crème brûlée à la Chartreuse verte</i>	12

LES CLASSIQUES (à notre façon)

<i>-La déclinaison sur la fraise et le Gazu</i>	9
<i>-Les sorbets et glaces selon le marché</i>	7
<i>-Le parfait glacé chocolat blanc et poivrons rouges, framboise</i>	11

LES SAVEURS DU MONDE

<i>- La fondue de banane Plantin en tempura et fève de tonka</i>	10
<i>-Le carpaccio d'araras au poivre de Sarawak et à la badiane</i>	9

Prix nets

Menu carte

LE CLASSIQUE

-La volaille et le foie gras de canard sur l'artichaut et le magret fumé, coulis d'abricot

—————

- *Le filet de Saint-Pierre , viennoise de citron confit et câpres , gâteau de courgettes au thym*

—————

Le filet d'agneau fermier en croûte aromatiques

—————

Les fromages du grand plateau

—————

-La déclinaison sur la fraise et le yuzu

59

Prix net

MENU CARTE

LES SAVEURS DU MONDE

La trilogie de loempias de confit de canard aux petits légumes et gingembre, curry, herbes et tomate

—

-Le magret de canard des Landes, épices thaï et sirop de soja

—

Les fromages du grand plateau

—

Le carpaccio d'ananas au poivre de Sarawak et badiane

39

LE REGIONALE

- Les escargots de Magland de chez Jean Pomel et la morille en coque ,pesto à l'ail des ours de la côte d'Hyot

—

-Le filet de bœuf de race Abondance cuit sur le foin en cocotte, lard d'Arnad et farcement

—

Les fromages du grand plateau

—

-Le chocolat noir et la crème brûlée à la Chartreuse verte

49

Prix nets