

CARTE
ETE 2023

CARTE SEMAINE
DU LUNDI AU JEUDI

LES ENTRÉES - STARTERS

SUGGESTIONS ENTREES DU MENU DU MARCHÉ **18 €**
Market menu starters suggestions

CEVICHE DE TRUITE DE SAVOIE, RADIS EN TEXTURE (G) **25 €**
Savoie trout ceviche and radish

LES PLATS - MAIN COURSES

SUGGESTIONS PLATS DU MENU DU MARCHÉ **24 €**
Market menu main courses suggestions

FILET DE CANETTE, PURÉE ET PICKLES DE BETTERAVE, SALADE DE **30€**
MANGE TOUT AUX AGRUMES, GEL PAMPLEMOUSSE (G)
*Duckling fillet, mashed & beetroot pickles, sugar pea and
citrus salad, grapefruit gel*

LE FROMAGE - CHEESE

ASSIETTE DE 3 FROMAGES AU CHOIX **12 €**
Plate of 3 cheeses

LES DESSERTS - DESSERT

SUGGESTION DESSERT DU MENU DU MARCHÉ **15 €**
Market menu dessert suggestion

AUTOUR DES FRUITS ROUGES ET DU POIVRON **18 €**
**Méli-mélo de fruits rouges, vinaigrette menthe basilic, gingembre,
fromage blanc, sorbet poivron framboise**
*Red berries, mint and basilic dressing, ginger, cottage
cheese, raspberry and pepper sorbet*

(V) Végétarien/Vegetarian

(G) Plat adaptable en sans gluten (à préciser à la commande)

- may be gluten free (to be specified when ordering)

CARTE WEEK-END

DU VENDREDI AU DIMANCHE



LES ENTRÉES - STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY AMANDE ABRICOT, ABRICOTS RÔTIS, GEL ROMARIN, BRIOCHE MAISON (G) **28 €**
Duck foie gras, apricot and almond chutney, roasted apricots, rosemary gel and home-made brioche

CEVICHE DE TRUITE DE SAVOIE, RADIS EN TEXTURE (G) **25 €**
Savoie trout ceviche and radish

TATAKI DE BOEUF À L'ASIATIQUE, TAGLIATELLES DE CAROTTE, CÉBETTE ET SÉSAME (G) **22 €**
Beef asian tataki, carrot tagliatelles, sesame and spring onion

LE JARDIN PROVENÇAL, SORBET RATATOUILLE (V) (G) **19 €**
Provençal garden, ratatouille sorbet

(V) Végétarien/Vegetarian
(G) Plat adaptable en sans gluten (à préciser à la commande)
- may be gluten free (to be specified when ordering)

CARTE WEEK-END

DU VENDREDI AU DIMANCHE



LES PLATS - MAIN COURSES

PIÈCE DE VEAU, DAUPHINE AUX GIROLLES, AUBERGINES RÔTIES, CHOU KALÉ TOMBÉ, YAHOURT GRECQUE FUMÉ **34 €**
Veal, girolles dauphine potatoes, roasted eggplants, kale and smoked greek yogurt

FILET DE CANETTE, PURÉE ET PICKLES DE BETTERAVE, SALADE DE MANGE TOUT AUX AGRUMES, GEL PAMPLEMOUSSE (G) **30€**
Duckling fillet, mashed and beetroot pickles, sugar peas and citrus salad, grapefruit gel

SAUMON FONTAINE, RAVIOLE CRÈME D'ARTICHAUT MASCARPONE, PESTO ET PRALIN PISTACHE, PETITS LÉGUMES DU SOLEIL **32 €**
Brook salmon, artichoke & mascarpone ravioli, pesto and pistachio pralin, summer vegetables

SEMOULE CHOU-FLEUR ET CHOU-FLEUR RÔTI, ABRICOT MOELLEUX ET VINAIGRETTE COUSCOUS (V) (G) **25 €**
Roasted and semolina cauliflower, soft apricot and couscous vinaigrette

(V) Végétarien/Vegetarian
(G) Plat adaptable en sans gluten (à préciser à la commande)
- may be gluten free (to be specified when ordering)

CARTE WEEK-END

DU VENDREDI AU DIMANCHE



LE FROMAGE - CHEESE

ASSIETTE DE 3 FROMAGES AU CHOIX

Plate of 3 cheeses

12 €

LES DESSERTS - DESSERT

COMME UN TSATSIKI (V) (G)

Concombre, chocolat blanc, sorbet citron vert, crumble amandes et poivre de Jamaïque

Cucumber, white chocolate, lime sorbet, almonds crumble and Jamaican pepper

17€

AUTOUR DES FRUITS ROUGES ET DU POIVRON

Méli-mélo de fruits rouges, vinaigrette menthe basilic, gingembre, fromage blanc, sorbet poivron framboise

Red berries, mint and basilic dressing, ginger, cottage cheese, raspberry and pepper sorbet

18 €

DOUCEUR CHOCOLAT CAFÉ

Sablé breton cacao, siphon chocolat Taïnorï, crémeux et caviar de café, glace café

Chocolate shortbread, Taïnorï chocolate cream, caviar and creamy coffee, coffee icecream

19 €

LA CERISE, EN FORÊT NOIRE REVISITÉE

Cerise poêlée à la liqueur de cerise, sphère coulante, branche chocolat Tulakalum et son sorbet cerise

Pan-fried cherry in cherry liquor, melting dome, Tulakalum chocolate and cherry sorbet

17 €

(V) Végétarien/Vegetarian

(G) Plat adaptable en sans gluten (à préciser à la commande)

- may be gluten free (to be specified when ordering)



Nos fournisseurs et nos partenaires avec qui nous avons le plaisir de travailler en confiance:

Nos légumes:

Côté Frais (73)

Terre Azur ALLONZIER LA CAILLE (74)

Provence Dauphiné Savoie ANNECY (74)

Nos poissons:

Terre Azur ALLONZIER LA CAILLE (74)

Margain Marée ANNECY (74)

Pisciculture MURGAT BEAUFORT (38)

Pisciculture PETIT SAINT GERMAIN DE JOUX (01)

Nos viandes:

Maison METZGER RUNGIS

Nos fromages:

Crèmerie du lac Alain MICHEL ANNECY (74)

Fromagerie LE FARTO THONES (74)

Nos chocolats:

Maison VALRHONA MERCUROL

Epicerie fine:

PATIS SERVICE (AIX LES BAINS)