

LE FROMAGE - CHEESE

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

LES DESSERTS - DESSERTS

LE CHOCOLAT ESTRAGON **19 €**
Crèmeux chocolat, pain de Gênes, crèmeux estragon, glace estragon
Chocolate cream, Gênes cake, tarragon creamy

LA POIRE JASMIN **17 €**
Poire pochée, soufflé poire william, chantilly jasmin, sorbet poire
Peached pear, william pear soufflé, jasmine whipped cream, pear sorbet
nécessite 10 min de cuisson

LA POMME KIWI **17 €**
Pomme en différentes textures, syphon façon tatin, gelée kiwi, sorbet pomme kiwi
Apple in different textures, tatin style syphon, kiwi gelly, apple kiwi sorbet

L'EXOTIQUE VEGAN (V) **18 €**
Biscuit vegan, mangue fraîche, gel et espuma coco, coulis passion, sorbet ananas safran
Vegan biscuit, fresh mango, coconut gel and foam, passion fruit coulis, safran pineapple sorbet

CARTE PRINTEMPS

(V) Végétarien/Vegetarian

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

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

LES ENTRÉES - STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD, COMPOTÉE RHUBARBE MIEL
ACACIA ET VANILLE, BRIOCHE MAISON **28 €**
*Duck foie gras, rhubarb compote with acacia, honey and vanilla,
home-made brioche*

OMBLE CHEVALIER FUMÉ, TARTELETTE FINE D'ASPERGES,
CREME ÉPICÉE **25 €**
Smoked artichoke, asparagus tartlet, spicy cream

TARTARE DE BOEUF FUMÉ, MOUSSE LÉGÈRE A L'ABONDANCE,
OIGNONS ROUGES ET POMME **22 €**
Smoked beef tartare, light Abondance cheese mousse, red onions and apple

AUTOUR DE LA CAROTTE : MOUSSELINE, MINI CAROTTE, PICKLES, **19 €**
CAKE CAROTTE, PESTO FÈNES ET GLACE CRECY (V)
*Carrot medley : mashed carrot , baby carrot, pickles, carrot cake,
leafy pesto and Crécy ice cream*

LES PLATS - MAIN COURSES

PAVÉ DE TRUITE DE SAVOIE, RAVIOLES DE POIREAU ET
ÉCREVISSSES, SALADE DE CRESSON, BEURRE BLANC SAFRANÉ **30 €**
*Filet of Savoy trout, leek and crayfish ravioli , undercrust salad, saffron infused
white butter*

FILET D'AGNEAU ET SON CROMESQUIS, GNOCCHIS DE PATATES
DOUCES, COURGETTES CONFITES, PURÉE D'AIL ET JUS CORSÉ **33€**
*Lamb fillet and it's croustade, sweet potatoes gnocchi, confit zucchini, mashed
garlic, strong brown juice.*

SUPRÊME DE PINTADE CONTISÉ AU BEURRE FORESTIER,
CHAMPIGNONS, PLEUROTE DU PARICAUT, ESPUMA DE MAÏS **29 €**
*Supreme of guinea fowl stufed with forest butter, asparagus and mushrooms,
pleurotus of Paricaud, undergrowth emulsion*

CURRY VERT, MOUSSELINE PETITS POIS ET FALAFELS (V) **25 €**
Green curry, pea mashed and falafels

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

Nos pains:

Le Fournil de mon Père Maison NEVEU TALLOIRES (74)

Epicerie fine:

PATIS SERVICE (AIX LES BAINS)