

## MENU BEAU SITE (66€)



### ENTRÉE - STARTER :

CEVICHE DE TRUITE DE SAVOIE, RADIS EN TEXTURE (G)

Savoie trout ceviche and radish

### PLAT - MAIN COURSE :

FILET DE CANETTE, PUREE ET PICKLES DE BETTERAVE, SALADE DE MANGE-TOUT AUX AGRUMES, GEL PAMPLEMOUSSE (G)

Duckling fillet, mashed and pickles beetroot, citrus salad and grapefruit gel

ASSIETTE 3 FROMAGES DE SAVOIE AU CHOIX  
(OPTION 12€)

3 cheese from Savoy (option 12€)

### DESSERT :

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

## MENU VEGAN (56€)



### ENTRÉE - STARTER :

LE JARDIN PROVENÇAL, SORBET RATATOUILLE (V) (G)

Provencal garden, ratatouille sorbet

### PLAT - MAIN COURSE :

SEMOULE CHOU-FLEUR ET CHOU-FLEUR RÔTI, ABRICOT MOELLEUX ET VINAIGRETTE COUSCOUS (V) (G)

Roasted and semolina cauliflower, soft apricot and couscous vinaigrette

### 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 Jamaica pepper