

# Formule du midi

Entrée + plat + dessert 20€

Entrée + plat OU plat + dessert 18€

Menu enfant 12€

## Nos entrées

**L'œuf des prés 9€**

Œuf parfait, velouté de petit pois à la menthe & croustillant de parmesan

**Tartare exotique 12€/21€**

Saumon frais relevé de mangue, d'avocat et de piment d'Espelette

**La nomade gourmande 12€/17€**

Salade composée d'une volaille marinée aux épices, de jeunes pousses, de légumes de saison et agrémentée d'une vinaigrette acidulée aux noix

# Nos plats

## **Bowl printanier 18€**

Lentilles vertes, tomates cerises, avocat, légumes croquants, houmous, fêta & olives

## **Risotto d'asperges 22€**

Risotto crémeux, asperges vertes, tuile d'encre de seiche

## **Pêche du jour 25€**

Napée d'un vinaigre de tomate

## **Pièce du boucher 27€**

Accompagnée d'une sauce du moment.

## **Burger Bohémien 20€**

Steak haché, tome de brebis, tomates confites, oignons rouges, légumes grillés et pesto

## Nos accompagnements

Frites, salade verte ou ratatouille maison

Supplément accompagnement 3€

# Nos desserts

## Escapade fromagère 10€

Assortiment de fromages à savourer avec un pain de campagne

## Faisselle 6€

Nature, crème, coulis

## Douceur meringuée 11€

Meringue, fruits rouges , glace vanille artisanale et chantilly

## Chou Bohème 9€

Chou garnit d'une glace Paris Brest et noisette

## La cueillette 9€

Coupe de fraises fraîches, nature, au sucre ou à la chantilly

## Nuage praliné 7€

Ille flottante sur sa crème anglaise à la vanille bourbon et pralines roses

## Le gourmand 9€

Café, thé (+1,5€) ou dijo (+3,5€) gourmand

# Nos producteurs

Nous faisons le choix du local et de l'artisanal, en collaborant avec des producteurs de la région qui partagent nos valeurs : le goût du vrai, le respect du vivant et l'amour des belles choses.

## Le pain

Boulangerie Claret ( Bourget du Lac)

## Le fromage

Fromagerie de Chambéry

## Les glaces et sorbets

Glaces des Alpes

Liste des allergènes disponible sur demande