

Nos partenaires locaux pour une cuisine « Fait Maison » à partir de produits frais de saison :

Notre maraicher BIO de Contamine sur Arve, le cochon de Mont Charvin à Doussard, le bœuf d'Alpviande, boucher à Chambéry, le Safran de Salagine à Bloye, les fromages de la Fromagerie de Doussard, le chocolat de Cocoa Valley à Villaz, le miel de Mielbel à Sillingy, les jus de fruits de Thomas Le Prince à Vallières, les sodas et bières artisanales des « Brasseurs Savoyards » à Alby sur Chéran, les vins et pétillant du « Domaine Lambert » de Seyssel, le pain de notre boulanger « Le Comptoir du Pain » à Annecy

## Nos Entrées

<b>Croustillant, Tomates anciennes, Brousse de chèvre, Serpolet</b>	14,00€
Verre de Chablis « La Manufacture » 9.00€	
<b>Piquillos, Houmous, Ancelle de Mont Charvin</b>	15,00€
Verre de Sancerre « Domaine de la Rossignole » 9.00€	
<b>Truite à l'asiatique, Petits Pois, Menthe</b>	16,00€
Verre de Pinot Gris « Wolfberger » 6.00€	

## Notre Mijoté du moment

Verre de Graves « Château Bousquet » 6.00€	23,00€
--	--------

## Nos Plats

<b>Poisson selon arrivage, Caponata, émulsion aux épinards et estragon</b>	25,00€
Verre d'Altesse de Seyssel BIO « Domaine Lambert » 7.00€	
<b>Rouget, crémeux d'artichauts et barigoule, jus d'arêtes</b>	27,00€
Verre de Chignin Bergeron « Fleurs de Roussane » 8.00€	
<b>Longe de Cochon, caviar d'aubergines, tomates confites, pesto de thym</b>	25,00€
Verre de Black Gorilla, Languedoc 5.50€	
<b>Filet de bœuf, croute de sarriette, courgettes rôties, jus à l'anchois</b>	29,00€
Verre de Hautes Cotes de Beaune 8.00€	
<b>Assiette végétarienne</b>	21,00€
Verre de Saint Nicolas de Bourgeuil 6.00€	

## Nos Fromages et Desserts

<b>Sélection de fromages du Marché</b>	11,00€
<b>Gaspacho de Melon, Kalamansi, Gingembre et son croquant</b>	9,00€
<b>Abricots, Romarin, Palet Breton, lait d'amande, Poivre de Timut</b>	9,00€
<b>Chocolat, Framboise, citron vert, riz soufflé</b>	10,00€
<b>Café mignardises (café + 4 desserts) - (Thé mignardises sup 1€)</b>	12,00€

## Menu Petit gourmet (-12 ans)

13,00€

Poisson du moment ou Pièce de bœuf, légumes du marché et pommes grenailles  
1 boule de glace au choix et son biscuit

### Notre Menu Saveur 36,00€

Servi uniquement le soir et weekend

Croustillant, Tomates anciennes,  
Brousse de chèvre, Serpolet

Ou

Piquillos, Houmous,  
Ancelle de Mont Charvin

\*\*\*\*\*

Notre Mijoté du moment

Ou

Poisson selon arrivage, Caponata  
émulsion aux épinards et estragon

\*\*\*\*\*

Gaspacho de melon, kalamansi  
Gingembre et son croquant

Ou

Abricots, Romarin, Palet Breton  
Lait d'Amande, Poivre de Timut

### Notre Menu Dégustation 53,00€

Servi uniquement le soir et weekend

Entrée

\*\*\*\*\*

Poisson

\*\*\*\*\*

Viande

\*\*\*\*\*

Fromages ou Dessert

au choix dans la carte

## Nos Menus du Jour (Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

Plat du jour	14,00€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	19,50€
Entrée + Plat + Dessert	24,00€
Entrée seule 6.90€ et Dessert seul 6.90€	