

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

« Soladoré » maraicher à La Roche sur Foron, le Safran de Salagine à Bloye, Alp'Viandes, boucher à Chambéry, les escargots du « Domaine des Orchis », La « Coopérative laitière » d'Annecy Le Vieux, le chocolat de Cocoa Valley à Villaz, le miel de Mielbel à Sillingy, les jus de fruits de Thomas Le Prince à Vallières, les « Brasseurs Savoyards » à Alby sur Chéran, le « Domaine Lambert » vins de Seyssel

## Nos Entrées

L'œuf parfait, velouté de champignons et chips de cèleri	11,00€
Déclinaison de butternut, Haddock fumé et brisures de chataîgnes	13,00€
Raviole d'escargots du Domaine des Orchis, espuma au Génépi et Badiane	14,00€
Terrine de Foie Gras mi-cuit aux noisettes, chutney de figues, brioche toastée	17,00€

## Notre Mijoté du moment

### Nos Plats (Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché)

Merlu de ligne en bouillon Thaï à la coriandre	23,00€
Omble Chevalier, jus réduit, purée de patates douces acidulées	26,00€
Canette laquée au miel et citron vert, betteraves de Soladoré	24,00€
Filet de bœuf, gratin de pommes de terre au Carvi, sauce au grenache Ou façon Rossini, avec escalope de Foie Gras poêlée	27,00€ 33,00€
Assiette végétarienne (légumes croquants du marché et féculents variés)	21,00€

## Nos Fromages et Dessert

Sélection de fromages de la laiterie Chabert	9,00€
Riz au lait à la vanille de Madagascar et pommes façon Tatin	9,00€
Croustillant au chocolat au lait et panna cotta coco gingembre	9,00€
Poire Belle Angevine et sa glace au Palet Breton	9,00€
Café mignardises (café ou thé et 4 desserts)	11,00€

## Menu Petit gourmet (-12 ans)

13,00€

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

### Notre menu Saveur 34,00€

Servi uniquement le soir et weekend

L'œuf parfait, velouté de champignons  
et chips de céleri

Ou

Déclinaison de butternut, Haddock fumé  
et brisures de châtaignes

\*\*\*\*\*

Merlu de ligne en bouillon Thaï  
à la coriandre

Ou

Notre mijoté du moment

\*\*\*\*\*

Riz au lait à la vanille de Madagascar  
et pommes façon Tatin

Ou

Poire Belle Angevine  
et sa glace au Palet Breton

### Notre menu Dégustation 46,00€

Servi uniquement le soir et weekend

L'entrée de votre choix à la carte  
Terrine de Foie Gras supplément 4€

\*\*\*\*\*

Le plat de votre choix à la carte  
Rossini supplément 5€

\*\*\*\*\*

La sélection de fromages

OU

Le dessert de votre choix

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

Plat du jour 12,90€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 17,00€

Entrée + Plat + Dessert 20,00€

Entrée seule 6.50€ et

Pièce du boucher 14,50€

Entrée + Pièce OU Pièce + Dessert 18,50€

Entrée + Pièce + Dessert 21,50€

Dessert seul 6.50€