

La Carte de l'été

Les Entrées :

La Terre

Tataki de thon salade de légumes exotiques Cébettes / poivrons / tomates / piment léger / concombres	18
Carpaccio de St-jacques de Dieppe	19
Parmiggiana, servie tiède / sauce vierge	17
Foie gras de canard au cacao et chutney de figues / saladine d'herbes	20
Salade de haricots verts et copeaux de foie gras	15
Les lentilles beluga et poisson du lac, Céleri et petits pois, condiment raifort.	16

Le végétal

Le tartare végétal (Courgettes, tomates, pois chiches, Cébettes, poivrons rôtis, ail, sauce épicée)	20
Soupe froide de petits pois et menthe (gorgonzola en option)	18

Les plats

Les Lacs

Le filet d'omble Chevallier cuit lentement de la maison Murgat / lait d'amandes douces / Quinoa et légumes verts	26
---	----

Prix nets en Euros TVA à 10% incluse service compris

La mer

*Carpaccio de St-jacques de Dieppe / Huile d'olive citron / risotto de riz vénéré / Agrumes et légumes crus-croquants	27
Filet de bar de ligne / déclinaison de fenouil	29
Filet de vive rôtis comme des perches / Grenobloise et ragoût de légumes verts à la verveine	26
Encornets / frégula comme un rizotto / poivrons rôtis / chorizo / Tomates confites	24

L'animal

Le carré d'agneau Français Trois côtes / Pressée de céleri et pommes de terre	28
Les ribs de bœuf braisés longuement / déclinaison de jeunes carottes / jus de cuisson réduit	26
Blettes et longeolles en strates / poivre de Kâmpôt	24
Le filet de poulet à l'estragon purée à la fourchette Blettes à la tomate / Jus réduit	22
La suggestion du grilladin du jour (prix sur demande selon la viande du jour)	

Liste des allergènes : sur simple demande, nous vous indiquerons les allergènes de chaque plat	1-Gluten, 2- Fruits à coques, 3-Crustacés, 4-Celeri, 5-Œufs, 6-Moutarde, 7-poissons, 8-Soja,9-Lait, 10-Sulfites, 11-Sesame, 12-Lupin, 13-Arachides, 14-Mollusques
--	--

Prix nets en Euros TVA à 10% incluse service compris

Le sucre

Le Paris-Palermo	11
La barre yuzu thé vert matcha, compotée de mangues	11
L'entremet panacotta et fruits rouges	11
L'entremet chocolat noir comme un opéra	11
Salpicon de fruits frais du moment / Gelée de tomates / Sorbet yaourt Bulgare	11
Financier Citron Cerises et crème verveine	11

Les kids – de 12 ans

Plats au choix

Aiguillettes de poulet panées au pop-corn
Ou Pièce de bœuf hachée / Jus de viande
Ou Filet de poisson selon arrivage

Garnitures au choix

Frites fraîches de Pays Savoie ou Pâtes du moment ou medley de légumes

Desserts

Crumble aux pommes de Cercier / Coulis de pommes cox (à part)
Ou
Fondant chocolat maison / Sauce caramel-passion

Le menu comprend : 1 plat / 1 Garniture / 1 dessert 15

* Signifie que les plats désignés peuvent être pris en entrée

Prix nets en Euros TVA à 10% incluse service compris