



NOTRE CARTE DE RESTAURANT

TOUS LES SOIRS POUR LE DINER de 19h15 à 21h00
LE DIMANCHE AU DEJEUNER de 12h15 à 13H30

Menu à 47€

Le Saumon d'Ecosse Confit d'Aromates, Fine Ratatouille
Vinaigrette de Tomates



Râble de Lapin à la Livèche, Polenta Dorée et Carottes Couleurs
Moutarde à l'Ancienne

OU

Goujonnettes de Carrelet au Beurre Blanc et Moutarde Violette
Coquillages et Petits Légumes Farcis



La Tomme de Savoie et le Reblochon Fermier

OU

Lingot Croquant Spéculos-Miel, Mousse Fromage Blanc,
Confit de Prunes, Sorbet Mirabelle

OU

Assortiment de Sorbets et Glaces

La Carte

Entrées : 24€

L'Œuf Parfait sous un Crèmeux de Cèpes et Eclats de Châtaignes

Le Foie Gras de Canard Extra à la Chartreuse Confit d'Oignons
Doux et Figs au Vinaigre

Filet d'Omble Chevalier Juste Cuit Basse Température, Avocat-
Persil et Vinaigrette d'Ail Noir, Légumes au Vinaigre

Cappuccino de Cresson et Gambas Croustillantes
Pomme Violette

Le Melon Servi Entier, Fruits Rouges, Muscat Beaume de Venise

Carpaccio de Bar Grillé, Basilic et Citron Caviar, Betterave, Jeunes
Pousses

Poissons / Viandes * : 30 €

* Origine UE

Dos de Cabillaud Snacké, Panais, Girolles et Fèves aux
Beurre d'Herbes

Noix de Saint Jacques à la Plancha, Patates Douce, Tonka
et Céleri-Truffe

Pavé de Turbot Rôti, Première Courge Butternut
et Carotte-Homard

Filet de Bœuf en Pavé, Cèpes et Moelle Persillés, Salsifis au
Jus de Truffes

Suprême de Pintade Fermière, Confit de Légumes à la
Feuille de Figue et Sirop d'Erable

Côte de Veau au Sautoir, Gâteau de Potimarron et Girolles,
Jus aux Amandes

Dessert : 14€

Sélection de Fromages

Sélection de Fromages

Parfait Glacé Orange-Grand-Marnier, Biscuit Pistache
Sorbet Orange Sanguine

Pain de Gêne Vanille, Litchi - Framboise, Tartare de Fruits
Rouges, Sorbet Rosé - Pamplemousse

Tube Croquant Chocolat - Noisette - Caramel, Sorbet Passion

Mousse Crème Brûlée, Confit Myrtille, Biscuit Huile Olive,
Sorbet Framboise, Mousse Marron

L'Abricot Confit Façon Tatin, Crème Glacée Vanille

Menu « Le Cottage »

Composez votre menu au gré de vos envies dans les
différents plats de la carte

Entrée – Poisson ou Viande – Dessert :	59€
Entrée – Poisson ou Viande – Fromages – Dessert :	65€
Entrée – Poisson – Viande – Fromages – Dessert :	75€

Les Plats Végétariens :

Au jour le jour suivant le Marché



Proposition de saison **Au déjeuner**

Servie au déjeuner du lundi au vendredi

Plat – Dessert : 30€
Entrée – Plat– Dessert : 38€

Menu Enfant

Saumon Fumé, Crème d'Aneth & Citron Vert



Suprême de Volaille Fermière,
Pommes Grenailles,
Légumes du Marché



Glace et Sorbet du Jour Fait Maison

Menu à 25€ avec Entrée + Plat + Dessert
Menu à 20€ avec Plat + Dessert





Le Bar

Jus de fruits 25 cl	5€	COUPE CHAMPAGNE 12 cl	
Sodas 33 cl	5€	Veuve Clicquot ou Deutz	12€
½ Eau Minérale	5€	Veuve Clicquot Rosé	14€
Perrier 33 cl	5€	Cocktail Champagne	14€
Cocktail de Jus de Fruits	10 €		
Café	3€	COCKTAILS	
Grand Café	5€	So Happy !! 9 cl	14€
Thé / Infusion	5€	Caipirinha Orientale 9 cl	14€
		Mojito 20 cl	14€
Bière Pression 33cl	6€	Skyfall 20 cl	14€
Grimberge33 cl	6€	Le Riviera 20cl	14€
APERITIFS		WHISKIES 4 cl	
Suze, Martini, Campari	7€	J&B, Johnnie Walker Red Label	8€
Campari Orange	9€	Chivas	10€
Americano	10€		
Gin Gordon, Vodka Smirnoff	8€	DIGESTIFS 4 cl	
Pastis, Pernod, Ricard	7€	Génépi, Marc de Savoie	10€
Kir 12 cl	7€	Calvados	10€