

MENUS ET CARTE

Horaires

Déjeuner 12h15 à 13h30
Dîner 19h15 à 21h00

A l'apéritif pour commencer agréablement votre repas

Muscat Beaume de Venise	8 €
Cocktail du Moment	15 €
Champagne Veuve Clicquot Rosé (Coupe)	15 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives HUGEL	15 €

Notre maître d'hôtel et notre barman se tiennent à votre disposition pour vous aider pour tout autre choix, si nécessaire.

MENU A 48 €

Risotto Crémeux & Petits Paris Bruns Cuits Crus, Beaufort Affiné
& Coulis de jaune d'œuf Bio



Filet de Canette des Dombes Rôti à Basse Température, Courgettes
& Prunelles liées, Réduction de Volaille au Parfum de Réglisse

Ou

Dos de Cabillaud Saumuré Sucre & Sel, Patate Douce aux Agrumes,
Amandes & Combawa dans un Fumet Roti



La Tomme des Aravis et le Reblochon Fermier

Ou

Crêpe Garnie aux Pommes de Savoie, Crème d'Amande
& Caramel au Beurre Salé

Ou

Assortiment de Sorbets et Glaces

LA CARTE

Entrées : 24 €

Asperges Vertes & Fera Fumée de nos Lacs, Fraîcheur de Concombre
& Vinaigrette de Mangue

Omble Chevalier façon Gravelax aux Herbes du Jardin, Poivre Rose
& Baie de Timur, Emulsion à l'Huître pour un Parfum iodé

Foie Gras de Canard en Terrine, Fine Gelée de Gentiane & Citron Vert,
Pomme Acidulée & Oignons Blanc en Compotés

Gambas Juste Saisies, Fenouil Confit à l'Orange,
Emulsion d'Ananas & Sauge

L'Œuf de Poule Bio Crémeux, Artichauts Poivrade
& Emulsion d'une Carbonara au Lard de nos Montagnes



Poissons / Viandes (*) : 30 €

Noix de Saint Jacques à la Plancha, Petit Epeautre de Sault sous une Emulsion
de Cresson de Fontaine, Aquarelle de Légumes

Dos de Bar Grillé, Asperges Sauvages, Poireaux Nouveaux Fondants
& Coquillages à l'Ail des Ours

Mi-Cuit de Thon en Croute d'Epices d'Ici & D'ailleurs,
Rougail de Tomates au Gingembre & Févettes

Effiloché d'Agneau Braisé Cuit une Nuit,
Carotte Curry comme un Parmentier & Légumes Nouveaux

Médailon de Ris de Veau aux Morilles, Champignons de Printemps
& Pointes d'Asperges, Extrait de Carotte Réduite au Jus de Veau

Le Bœuf dans le Filet façon Rossini, Foie Gras juste Saisi,
Eclats de Truffes & Pommes Violettes

Desserts : 14 €

(À commander de préférence en début de repas)

Sélection de Fromages

Sélection de Glaces & Sorbets

Crumble Mangue & Carotte, Crème Glacée au Poivre de Timut,
Crème Légère Passion & Citron Vert

Emulsion de Noisette Torréfiée, Glace Vanille & Truffe Noire,
Sauce Gianduja Truffée

Biscuit Madeleine à l'Huile d'Olive, Fraise de Printemps,
Sarrasin, Sorbet Fraise & Rhubarbe

Tartelette au Chocolat Fleur de Cao, Infusion Citronnelle
& Sorbet Combawa

MENU « LE COTTAGE »

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

Entrée – Poisson **ou Viande – Dessert : 60 €**

Entrée – Poisson **ou Viande – Fromages - Dessert : 67 €**

Entrée – Poisson - Viande – Fromages - Dessert : 77 €

Au-delà de 8 personnes, un pré choix peut être requis

MENU ENFANT

Saumon Fumé, Crème d'Aneth



Dos de Cabillaud
Ou
Filet de Bœuf,
Pommes De Terre
& Légumes du Marché



Glace et Sorbet du Jour Fait Maison

Menu à 25 € avec Entrée + Plat + Dessert

Menu à 20 € avec Plat + Dessert

LES PLATS VEGETARIENS : au jour le jour suivant le marché

Proposition de saison
(1/2 eau minérale incluse)

(Servie au déjeuner du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Plat – Dessert : 30 €

Entrée – Plat – Dessert : 38 €

Notre Sélection de Vins au Verre (12 cl)

Blanc (12 cl)

Chignin Bergeron
Muscat Beaume de Venise
Macon Lugny Latour
Chablis 1^{er} Cru Fourchaume
Les Sorcières Clos des Fées
Gewurtztraminer Vendanges Tardives
Condrieu Chapoutier

SAVOIE	8 €
COTES DU RHONE	8 €
BOURGOGNE	10 €
BOURGOGNE	12 €
CTX DU ROUSSILLON	10 €
ALSACE	15 €
COTES DU RHONE	18 €

Rouge (12 cl)

Mercurey Latour
Saint Joseph Chapoutier
Pic saint Loup Mas de Fournel
Château Segur de Cabanac
Chateauneuf du Pape « La Bernardine »

BOURGOGNE	8 €
COTES DU RHONE	8 €
CTX DU LANGUEDOC	12 €
HAUT MEDOC	12 €
COTES DU RHONE	15 €

Notre Sélection de Bouteilles de Vins

Macon Lugny Latour 2016	40 €
Chinon Réserve Privée M. Brédif 2013	45 €
Châteauneuf du Pape La Bernardine « Chapoutier » 2015	60 €
Château du Glana 2014 (Saint Julien)	62 €
Chambolle Musigny Dne Taupenot Merme 2013	68 €
Beaune 1 ^{er} Cru « Les Epenottes » Domaine Parent 2011	66 €
Château Grand Puy Lacoste 2012 (Pauillac)	98 €