## NOTRE PHILOSOPHIE

La montagne mais pas seulement…

Vous servir dans un cadre propice à la **détente** / Un **éveil gustatif** de produits locaux et artisanaux de saison / Une association de **produits** toujours plus créative et surprenante / Une **cuisine de cœur** traduite par des assiettes généreuses / Une **passion** partagée qui entraine un travail d'équipe enrichissant / Une parenthèse de **plaisirs gourmands**, mais surtout … de **goûts** !

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

## MENU OMNIVORE

**Randonnée gastronomique concoctée par le chef Nicolas Copin, notre cheffe pâtissière Clarence Sanoner et notre équipe de jeunes passionné(e)s.**
**Découverte des vignobles de l'Arc Alpins et au-delà par Frédéric Boulanger.**

**Le menu Omnivore en 7 services 105€ pp** *(7 courses tasting menu).*
**Le menu Omnivore avec accord mets & vins, eau & café 155€ pp**
*(with wines by the glass, water & coffee).*

**Servi pour tous les convives d'une même table.**
*Served for all the guests of the same table*

**Nos viandes sont d'origine française, les glaces et sorbets de fabrication maison. Prix TTC.**
**Tout changement au menu entrainera un supplément. Nous avertir en cas d'intolérance alimentaire,**
**la liste des allergènes est disponible auprès du personnel de salle.**

MENU OMNIVORE

# APERITIFS & CHARTREUSES

## APERITIFS SERVIS AVEC DES CANAPES / Apéritifs served with snacks

| | |
|---|---|
| Coupe de champagne | 14.00€ |
| Kir | 7.00€ |
| Kir Royal | 14.00€ |
| Crémant de Savoie | 9.00€ |
| Cocktail Maison avec alcool | 14.00€ |
| Cocktail Maisons sans alcool | 12.00€ |
| Chardonnay Exception du Bugey VDF | 9.00€ |
| Aqua Chiara, eau micro filtrée Zéro kilomètre, plate ou gazeuse, 75cl | 5.00€ |

## NOS CHARTREUSES

| | | |
|---|---|---|
| Chartreuse - jaune & verte | 4 cl | 9.00€ |
| Chartreuse MOF | 4 cl | 10.00€ |
| Cuvée du 9ème Centenaire | 4 cl | 13.00€ |
| Chartreuse Reine des Liqueurs, Elixir, Tau | 4 cl | 15.00€ |
| Chartreuse Reine des liqueurs, Chartreuse VEP - jaune & verte | 4 cl | 20.00€ |
| Une Chartreuse verte 2023 - solera de VEP | 2 cl | 70.00€ |
| Une Chartreuse verte 2023 - solera de VEP | 4 cl | 140.00€ |
| Chartreuse Tarragone Verte & Jaune 1973 | 2 cl | 75.00€ |
| Chartreuse Tarragone Verte & Jaune 1973 | 4 cl | 150.00€ |

# SELECTION DE VINS

## VINS D'ETE & ROSES / Summer wine selection & rosé wine

| *Rosés* | 50cl | 75cl | 150cl | 300cl |
|---|---|---|---|---|
| Domaine Dupasquier, AOP Savoie 2021 | | 25.00€ | | |
| Vin de Table, Château des Tours « Parisy » | | 50.00€ | | |
| Domaine Hauvette, IGP Alpilles « Petra » 2017 | | 49.00€ | | |
| Clos Saint-Vincent, AOP Bellet 2020 | | 47.00€ | | |
| Domaine de Valdition, IGP Alpilles, Cuvée du bâtonnier 2023 | 30.00€ | 35.00€ | 70.00€ | 155.00€ |
| *Blancs* | | | | |
| Domaine San Leonardo, Riesling, IGT Trentino 2021 | | 65.00€ | | |
| Domaine PJ Villa, Primavera, IGP Collines Rhodaniennes AOP 2023 | | 45.00€ | | |
| Domaine Dupasquier, Marestel, AOP Savoie 2018 | | 40.00€ | | |
| *Rouges* | | | | |
| Domaine Ferme St Martin, AOP Beaume de Venise 2022 | | 45.00€ | | |
| Domaine Abbatucci, Faustine, AOP Corse 2023 | | 55.00€ | | |
| Domaine San Leonardo, Terre, IGT Trentino 2021 | | 30.00€ | | |

## VINS AU VERRE / Wines by the glass

| | | 10cl |
|---|---|---|
| Vins rosés | à partir de | 6.00€ |
| Vins blancs | à partir de | 7.00€ |
| Vins rouges | à partir de | 8.00€ |
| Vins sucrés | à partir de | 9.00€ |

# MENU DES ALPES

## Amuse- bouche

**Selon l'inspiration du moment**

## Entrée

**Asperges | Lard de Colonnata**
Huile de verveine

## Plat

**Canette Perle de la Dombes**
Carotte | Navet
Miel de bourgeons de sapin

## Fromages

**Fromages des Alpes affinés dans notre cave**
ou faisselle servie salée ou sucrée

## Dessert

**Abricot | Gin du Mont Blanc | Orgeat**
Glace à l'huile d'amandon de prune

**Menu complet** *(full menu)* **60€**
**Menu sans fromage** *(without cheese)* **47€**
**Accord mets / vin (2 verres 1 dl)** - *Wine pairing (2 glasses 1 dl)* **20€**

## Menu « petit-môme »

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€ / Entrée + Plat + Dessert 25€**
**Volaille fermière ou poisson, servi avec purée ou légumes – Dessert du jour ou glace**
*Farm poultry breast or fish, served with mashed potatoes or vegetables – Dessert of the day or ice cream*

# MENU DE LA FERME

## Amuse-bouche

**Selon l'inspiration du moment**

## Entrée

**Terrine de foie gras**
Gelée de vin chaud | Cerise confite

## Surprise du chef

**Œuf parfait**
Petits pois | Truffe d'été

## Plat

**Médaillon de lotte**
Aubergine | Tomate
Oignons confits

## Fromages

**Fromages des Alpes affinés dans notre cave**
ou faisselle servie salée ou sucrée

## Dessert

**Fraise | Hibiscus | Radis rose**
Sorbet fromage blanc et baies roses

**Menu complet** *(full menu)* **80€**
**Menu sans fromage** *(without cheese)* **67€**
**Accord mets / vin (3 verres 1 dl)** - *Wine pairing (3 glasses 1 dl)* **30€**

# A LA CARTE

## ENTREES

**Asperges** | Lard de Colonnata | Huile de verveine 20€
*Asparagus | Colonnata bacon | Verbena oil*

**Terrine de foie gras | Gelée de vin chaud** | Cerise confite 19€
*Foie gras terrine | Mulled wine jelly| Candied cherry*

**Œuf parfait | Petits pois** | Truffe d'été 25€
*Perfect egg | Peas | Summer truffle*

**Premier pas** - *starter of the day* 18€

## PLATS

**Canette Perle de la Dombes | Carotte** | Navet | Miel de bourgeons de sapin 37€
*Duck from Perle de la Dombes | Carrot | Turnip | Firbud honey*

**Médaillon de lotte | Aubergine** | Tomate | Oignons confits 39€
*Monkfish medallion | Eggplant | Tomatoes | Candied onions*

**Plat végétarien** – *Vegetarian dish* 28€

**L'assiette du marché** - *from the market* **27€**

## FROMAGES

**Chariot de fromages des Alpes | Affinés dans notre cave 15€**
*Cheese trolley from the Alpes | matured in our cellar*

**Faisselle servie salée ou sucrée** 9€
*Sweet or salted cottage cheese*

## DESSERTS

**Abricot | Gin du Mont Blanc** | Orgeat |Glace à l'huile d'amandon de prune **15€**
*Apricot | Gin | Plumkernel oil ice cream*

**Fraise | Hibiscus** | Radis rose | Sorbet fromage blanc et baies roses 17€
*Strawberries | Hibiscus | Pink radish | Freshcheese and pinkberries sorbet*

**Assiette de glaces et sorbets maison** 13€
*Homemade sorbets and ice-cream*

**Gourmandise du jour** - *sweet of the day* 13€