

Bienvenue !

Nous portons un intérêt tout particulier à la qualité et à l'origine des matières premières.

Le **Titre de Maître Restaurateur** est notre engagement de partager avec vous notre passion pour les bons produits et vous faire découvrir une carte qui évolue au fil des saisons.

Nous leur faisons confiance

Boucherie Didier Favre à Beaufort, Karen à Venthon pour le cochon,

Joëlle & Patrick pour leurs légumes des Jardins de Chiriac à Gilly,

Thomas des Jardins du Solstice à Frontenex pour d'autres légumes,

Christophe Vallaz des jardins d'Amélie Blanche pour les herbes sauvages,

Eric pour ses fromages de la Cave d'Affinage de Savoie à Rognaix,

Truite & Féra de la Pisciculture Baulat à Marlens, Frédéric de la Boucherie des Arcades à Seez,

Eric Jaquier pour les poissons du Léman, Paul Renault pour ses volailles

... et des petits producteurs de chèvre frais

... sans oublier nos amis vigneron !



Presque toutes 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.

Apéritifs servi avec des canapés

Coquelicot vin mousseux rosé	€ 6.00/1 dl
Coupe de Champagne brut, Deutz	€12.00/1 dl
Kir au vin crème de cassis, mûre, framboise, myrtille	€ 5.00/1 dl
Kir Royal	€12.00/1 dl
Cocktail	€ 12.00
Cocktail sans alcool	€ 7.00
Macvin du jura	€ 7.50/1 dl
Chardonnay Exception, Bugey VDQS, Caveau Bugiste	€ 6.00/1 dl
Vin blanc au verre, à partir de	€ 4.00/1 dl
Vin rouge au verre, à partir de	€ 5.00/1 dl

Aqua Chiara, micro filtrée Zéro Kilomètre, plate ou gazeuse 75cl € 4.50/75 cl
Aqua Chiara, micro-filtered Zero kilometer water, flat or sparkling 75 cl

Pour plus de choix, n'hésitez pas à demander la carte du bar.

Menu Omnivore

**Randonnée gastronomique concoctée par notre chef Julien et son équipe,
découverte des vignobles Alpains par Frédéric.**

Le menu Omnivore en 7 services 90€ pp (7 courses tasting menu without drinks).

Le menu Omnivore avec accord mets & vins, eau & café 120€ pp (with wines by the glass, water & coffee).

Servi pour tous les convives d'une même table jusqu'à 20h30.

Served for all the guests of the same table until 20h30

Menu des Alpes (change tous les jours)

Nous vous proposons un menu à choix au « jour le jour »
qui varie au fil du temps et des saisons. *Menu of the day.*

Amuse-bouche

selon l'inspiration du moment

Tarte au Beaufort revisitée

Glace à l'oignon

ou

Crumble d'escargots de Bisanne

Crème d'ail

Filet de bar, beurre blanc à la verveine

Déclinaison de carotte des sables

ou

Filets de canette des Dombes rôtie à l'orange

Endives braisés, risotto de fregola

Fromages des Alpes

affinés dans notre cave

Financier pistache,

Sorbet framboise-litchi

ou

Choux au café, sorbet à la mandarine de Corse

Entrée, plat, fromage et dessert du jour 43€ (full menu)

Entrée, plat et dessert du jour 32€ (without cheese)

Accord mets/vins 14 € (2 verres 1 dl) Wine pairing (2 glasses 1 dl)

Menu « petit-mômes » kids menu

Menu des Alpes en demi-portion

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à 25€ servi pour nos jeunes convives jusqu'à 12 ans

et pour les tous petits, plat & dessert 18€

Kids menu at 25€ half portions of the menu des Alpes and for the very young one's main course & dessert 18€

Carte d'hiver & Menu de la Ferme

Menu à composer à partir de notre carte **d'hiver**

Compose your menu from our à la carte choice

Entrées ...

Escalope de foie gras poêlée, blinis de maïs, jus aux cranberries, polenta soufflée € 22

Pan sautéed escalope of foie gras, corn blinis, cranberry juice, polenta chips

Poireaux du Chiriatic, fumés et braisés, dans un bouillon de haddock € 21

Leek from Chiriatic, smoked and braised in a haddock broth

Entrée des Alpes au choix € 17

Starter of the day

Plats ...

Saint Jacques poêlées en croûte de cacahuète, écrasée de potiron à la baie d'argousier € 29

Scallops in a peanut crust, mashed pumpkin and argousier berries

Pintade en deux cuissons, choux vert farci et le suprême contisé à la truffe € 36

Guinea fowl cooked two ways, stuffed green cabbage and breast filet with black truffle

Plat des Alpes au choix € 24

Dish of day

Fromages ...

Fromages des Alpes affinés dans notre cave € 14

Cheeses from the Alpes matured in our cellar

Faisselle servie salée ou sucrée € 7.50

Cottage cheese served salty or sweet

Desserts ...

Le Mont Blanc à la mandarine € 14

Panna cotta au marron, sorbet à la mandarine et au safran, meringue craquante

Mont-Blanc dessert: chestnut panna cotta, tangerine sorbet with saffron, meringue

Banane caramélisée, chocolat Gianduja et glace popcorn € 14

Caramelized banana, Gianduja, popcorn ice cream

Dessert des Alpes au choix € 12

Dessert of the day

Menu complet 62€ (full menu)

Menu sans fromage 51€ (without cheese)

Accord mets/vins 21 € (3 verres 1 dl) Wine pairing (3 glasses 1 dl)