

Entrées

- Œuf parfait / Girolles & pommes de terre / Noisettes / Jus de girolles LF 14
Féra du lac / Concombres marinés / Coulis persil noisettes 16
Tomates à l'huile de figuier / Poivron & ail / Jus corsé 12

Plats

- Poitrine de veau confite / Fenouil rôti
Soubise aux herbes fraîches 26
Lieu jaune de ligne / Jus d'arrêtes
Courgettes jaunes grillées / Carottes 27
Rösti de pomme de terre / Assortiment de légumes glacés
Beurre blanc & coulis céleri 24

Fromage

- Barisien / Fruits rouges aigre doux / Huile de monarde 10

Desserts

- Pêche / Fromage blanc & miel / Génoise à l'aneth 10
Ganache chocolat / Cacahuètes et miso / Caramel beurre salé 10

Menu 3 Temps 44€

Au choix parmi les plats de la carte
(Supplément fromage 10€)



Menu 4 Temps 54€

Selon l'inspiration du chef - Servi à l'ensemble de la table
(Supplément fromage 10€)

Prix net service compris

Starters

- Perfect Egg / Girolles & potatoes / Hazelnuts / Fermented girolles juice **14**
Féra from the lake / Cucumbers relish / Parsley & hazelnut coulis **16**
Tomatoes with fig leaves oil / Red pepper & garlic / Jus corsé **12**

Mains

- Braised veal belly / Roasted fennel / Herb soubise **26**
Line caught pollack / Fish bones juice / Grilled courgette / Carrots **27**
Potatoes rosti / Mix of glazed vegetables / Beurre blanc & celery coulis **24**

Cheese

- Barisien / Sweet & sour red berries / Monarde oil **10**

Desserts

- Peach / Cream cheese & honey / Dill sponge cake **10**
Chocolate ganache / Peanuts & miso purée / Caramel beurre salé **10**

3 - Courses menu 44€

To pick from the carte
(Extra cheese plate 10€)



4 - Courses menu 54€

Depending on the chef's inspiration – Serve to all the table
(Extra cheese plate 10€)

Net price including service