

### Entrées

- Œuf parfait / Girolles & pommes de terre / Noisettes / Jus de girolles LF 14  
Sashimi de labre / Concombres marinés / Coulis persil noisettes 16  
Ravioles vertes / Fromage frais & Butternut / Crème sauge / Jus Corsé 12

### Plats

- Pintade du Semnoz / Maïs & Petit épeautre / Purée de chlorophylle  
Jus de pintade 26  
Lieu jaune de ligne / Jus d'arrêtes / Panais rôtis  
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

- Figues / Gel porto / Mascarpone céleri 10  
Finger chocolat praliné / Crème à l'hibiscus / Groseilles 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  
Wrasse sashimi / Cucumbers relish / Parsley & hazelnut coulis 16  
Green ravioles / Fresh cheese & Butternut / Sage cream / Jus corsé 12

### Mains

- Guinea fowl two ways / Corn & Spelled/ Chlorophyll purée 26  
Line caught pollack / Fish bones juice / Roasted parsnip / Carrots 27  
Potatoes rosti / Mix of glazed vegetables / Beurre blanc & celery coulis 24

### Cheese

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

### Desserts

- Figs /Porto jelly / Mascarpone and celery 10  
Chocolate and praline finger / Hibiscus cream / Redcurrant 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