

Entrées

- Œuf parfait / Chou-fleur / Pesto cresson noisette 14
- Pressé de bœuf Angus / Chou rouge & betterave / Mayonnaise estragon 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
- Maigre de ligne / Jus d'arrêtes / Panais rôtis
Carottes 27
- Crozet sarrasin / Poireaux confits / Mousse Beaufort d'été & Céleri 24

Fromage

- Matouille / Pommes de terre / Tome des Bauges & ail 10

Desserts

- Poires / Crème diplomate / Sablé breton 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 / Cauliflower / Watercress & hazelnut pesto 14
- Angus beef terrine / Red cabbage & beetroot salad / Tarragon mayonnaise 16
- Green ravioles / Fresh cheese & Butternut / Sage cream / Jus corsé 12

Mains

- Guinea fowl two ways / Corn & Spelled/ Chlorophyll purée 26
- Line caught meagre / Fish bones juice / Roasted parsnip / Carrots 27
- Buckwheat crozet / Confit leek / Summer Beaufort & celery cream 24

Cheese

- Matouille / Potatoes / Tome des Bauges & garlic 10

Desserts

- Pears / Diplomat cream / Sablé Breton 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