

**Entrées**

- Œuf parfait / Chou-fleur/ Pesto cresson noisettes 14  
Tartare de thonine / Betterave & garum / Bouillon dashi 16  
Velouté de lentilles / Fromage frais & noisettes / Carottes & pickles 12

**Plats**

- Déclinaison d'agneau / Purée de salsifis / Topinambour glacé  
Grué de cacao 26  
Lieu jaune de ligne / Brocolis grillés & pimentés / Mélange de céréales  
Beurre blanc citronné 27  
Vol-au-vent aux légumes du Salève / Béchamel au siphon  
Jus corsé 24

**Fromage**

- Gruyère 15 mois / Terrine de pomme de terre / Purée de céleri rave tonka 10

**Desserts**

- Poires / Crème diplomate / Sablé breton 10  
Ganache montée chocolat / Confit de citron vert / Crumble citron 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 & halzernut pesto 14  
Tuna tartar / Beetroot & garum / Bouillon dashi 16  
Lentils velouté / Fresh cheese & hazelnuts / Carrots & pickles 12

### Mains

- French lamb / Salsify purée / Glazed Jerusalem artichoke / Cacao nibs 26  
Line caught sea bass / Grilled broccoli & chili / Cereal mix 27  
Salève's vegetables Vol-au-vent / Béchamel / Jus corsé 24

### Cheese

- Matouille / Potatoes / Tome des Bauges & garlic 10

### Desserts

- Pears /Diplomat cream / Sablé Breton 10  
Chocolate ganache / Confit lime / Lemon crumble 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