

Entrées

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

Plats

- Bœuf de Savoie / Asperges blanches grillées / Épinards
Gremolata 26
Merlu sauvage / 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
Line caught tuna tartar / Betroot & LF onions / Bouillon dashi 16
Lentils velouté / Fresh cheese & hazelnuts / Carots & pickles 12

Mains

- Savoie Beef / Grilled white asparagus / Spinach / Gremolata 26
Wild hake / Grilled broccoli & chili / Cereal mix 27
Salève's vegetables Vol-au-vent / Béchamel / Jus corsé 24

Cheese

- 15 month Gruyère / Potato terrine / Celeriac & Tonka bean purée 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