

Entrées

- Œuf parfait / Petits pois & bouillon de cosse glacé / Mangetout & livèche 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 grillées / Épinards
Gremolata 26
Omble chevalier confit / Fenouil & petit épeautre / Émulsion d'oseille 27
Vol-au-vent aux légumes du Salève / Béchamel au siphon
Jus corsé 24
Gruyère 15 mois / Terrine de pomme de terre / Purée de céleri rave tonka 10

Desserts

- Fraise / Chantilly shiso / Cookie 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 / Green peas & pod broth / Sugar snap peas & lovage 14
- Line caught tuna tartar / Beetroots & fermented onions / Dashi broth 16
- Lentils velouté / Fresh cheese & hazelnuts / Carrots & pickles 12

Mains

- Savoie Beef / Grilled asparagus / Spinach / Gremolata 26
- Confit arctic char / Fennel & spelt / Sorrel emulsion 27
- Salève's vegetables Vol-au-vent / Béchamel / Jus corsé 24

Cheese

- 15 month Gruyère / Potatoes terrine / Celeriac & Tonka bean purée 10

Desserts

- Strawberries / Shiso chantilly / Cookie 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