

### Entrées

- Œuf parfait / Coco de Paimpol & aubergine / Emulsion à l'ail nouveau **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 / Courgettes rôties / 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**

### Fromage

- Chèvre frais / Tomates cerises / Herbes de Provence & Amandes **10**

### Desserts

- Abricots / Fromage blanc au miel de chataignier / Streusel & nigelle **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 / Paimpol's beans & eggplant / Green garlic emulsion **14**

Line caught tuna tartar / Beetroots & fermented onions / Dashi broth **16**

Lentils velouté / Fresh cheese & hazelnuts / Carrots & pickles **12**

### Mains

Savoie beef / Roasted zucchinis / Spinach / Gremolata **26**

Confit Artic Char / Fennel & spelt / Sorrel emulsion **27**

Salève's vegetables Vol-au-vent / Béchamel / Jus corsé **24**

### Cheese

Fresh goat cheese / Cherry tomatoes / Herbes de Provence & almonds **10**

### Desserts

Apricots / Cottage cheese & chestnut honey / Nigella streusel **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