

Menu de Saison



**Faites-vous plaisir !
Composez votre menu en choisissant vos plats.**

Une entrée et un plat (*hors dimanche et jours fériés*) = **25 €**

Un plat et un dessert (*hors dimanche et jours fériés*) = **25 €**

Une entrée, un plat et un dessert = **29 €**

Une entrée, un plat, un fromage et un dessert = **38 €**

Une entrée, un poisson, une viande*, un fromage et un dessert = **46 €**

Le Menu à 46 € est servi pour l'ensemble de la table (hors enfants)

Pour tout changement un supplément sera facturé.

(* ou plat végétarien)

**Prix
à la carte**

Entrées

Terrine de foie gras **16 €**

A partir du menu à 38 € ou suppl. de 4 € dans les menus à 25 € et à 29 €

marmelade de figues au Porto, fougasse

Feuilleté à l'escargot **14 €**

sauce meurette

Salade de chèvre chaud en feuille de brick, au miel de Savoie **12 €**

jeunes pousses d'épinards, condiments

Œuf cocotte **12 €**

sauce moutarde à l'ancienne, petits croûtons à l'ail

Soupe à l'oignon gratinée **12 €**

mes élections
du terroir



Notre carte est 100% «faite maison», nous proposons une cuisine réalisée sur place à base de produits bruts et frais.

mes élections
du terroir

Mettent en valeur les produits locaux, des produits du terroir et des boissons régionales.

Tous nos prix sont nets, service compris.

Menu de Saison



Prix
à la carte

Plats

Poisson

Pêche du moment 21 €
écrasé de patates douces à l'huile de truffe, crème de champignons, mousse d'épinards

Plat végétarien

Risotto crémeux aux champignons et Meule de Savoie 17 €
gressin, tuile de parmesan

Viandes

Le Filet de bœuf – Origine Française – de race Charolaise 26 €
A partir du menu à 38 € ou suppl. de 4 € dans les menus à 25 € et à 29 €
purée de céleri, galette de betteraves, jus de bœuf corsé à l'oignon rouge

Magret de canard 26 €
A partir du menu à 38 € ou suppl. de 4 € dans les menus à 25 € et à 29 €
chutney de potiron et châtaignes, endive rôtie, sauce aigre douce

Echine de cochon braisée 22 €
petits légumes rôtis, polenta crémeuse, sauce bourguignonne

mes
élections
du
terroir

DECROUVREZ NOS BURGERS 100 % Maison

Le Burger Classique, salade verte et frites..... 20 €
A partir du menu à 38 € ou suppl. de 4 € dans les menus à 25 € et à 29 €
steak de bœuf – 180 g – d'origine française, compotée d'oignons, tomates confites, Meule de Savoie

Le Burger Vegan, salade verte et frites..... 20 €
A partir du menu à 38 € ou suppl. de 4 € dans les menus à 25 € et à 29 €
steak de lentilles, compotée d'oignons, tomates confites, râpé de betteraves en vinaigrette, confit d'échalotes au vinaigre balsamique

Tous nos prix sont nets, service compris.

Menu de Saison



Fromages

Prix
à la carte

Faisselle de fromage blanc 6 €
nature, à la crème ou coulis de fruits rouges

Plateau de fromages 8 €

Desserts

8,50 €

mes
sélections
du
cerroir

Dôme exotique de bavaroise au fruit de la passion
financier aux amandes, glace café

Fondant chocolat et son cœur coulant au chocolat amer
sorbet à la banane

Crumble d'ananas rôti
sorbet passion

Vacherin dans son pot
glace chocolat au lait, sorbet pomme, meringue à la fève de tonka, chantilly

Crème brûlée du moment
tuile dentelle au sésame

Merci de
commander
votre dessert
en début de
repas.

Les glaces et sorbets sont fabriqués par nos soins.

ALLERGENES : Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception

Tous nos prix sont nets, service compris.

Menu Enfant (moins de 13 ans) à 13 €



Plat

Echine de cochon braisée

Ou

Pêche du moment

Accompagnement au choix :

Polenta crémeuse OU Frites fraîches « Maison », OU Petits légumes rôtis OU Risotto aux champignons et Meule de Savoie

Dessert

Coupe glacée deux boules

ou

Faiselle de fromage blanc nature, ou à la crème, ou coulis de fruits rouges

Boisson (20cl)

1 verre de Coca-Cola © **OU** 1 sirop **OU** 1 jus de fruit (pomme ou orange)
OU 1 verre de Ice Tea © **OU** 1 verre d'Orangina ©)