

Entrées

- Croustillant de farce fine D'omble chevalier, sabayon aux herbes, thym et citron confit. 20€
Crispy thinly stuffed fish from our lakes, herb sabayon, thyme gel and candied lemon.
(1,3,7,8,9)
- Pressé de foie gras marbré au vin rouge, coings et pain d'épices. 25€
Pressed foie gras marbled with red wine, quince variations and gingerbread.
(1,7)
- Velouté de courges, chapelure de noisettes, châtaignes et pain focaccia au lard d'Arnad. 19€
Cream of squash soup, hazelnut breadcrumbs, chestnuts and focaccia bread with Arnad bacon.
(1,7,8)
- Œuf parfait, fondue de poireaux, gingembre frit et émulsion au foin. 16€
Perfect egg, leek fondue, fried ginger and hay emulsion.
(3,7)

Poissons

- Noix de Saint-Jacques juste saisis, butternut, crémeux de potimarron, mandarine et sauce au corail. 39€
Lightly seared scallops, butternut squash, creamy pumpkin purée, mandarin orange and coral sauce.
(7,14) **Extra 8€ Menu**
- Truite de Savoie confite, crémeux de choux-fleurs à la fève de tonka, sommités de choux rôtis, pickles et sauce de couteaux. 35€
Confit Savoie trout, creamy cauliflower purée with tonka beans, roasted cabbage tops, pickles and razor clam sauce.
(4,7,14)

Accompagnements

- Mousseline de pommes de terre. 6€
Potatoes mousseline.
(7)
- Assiette de légumes de saison. 6€
Side of vegetables.
(7)
- Salade verte. 5€
Green salad.
(10)

Viandes

- Filet de canette, carotte glacée, purée de carotte au foie gras, ketchup de carotte et jus de viande réduit. 31€
Duckling fillet, glazed carrots, foie gras carrot purée, carrot ketchup and reduced meat jus.
(9)
- Tournedos de bœuf, mousseline de pommes de terre, oignons grelots glacés et jus de viande réduit. 39€
Beef tournedos, mashed potatoes, glazed pearl onions and reduced meat jus.
(7,9) **Extra 8€ Menu**

Fromages

- Sélection de fromages de la maison Boujon maître fromager affineur depuis 1974. 17€
Selection of cheeses from Boujon, master cheese maker and affineur since 1974.
Extra 4€ Menu

Desserts

- Tartelette chocolat Shouka, sauce chocolat 70% servie chaude, glace à la peau de fève de cacao. 17€
Shouka chocolate tartlet, warm 70% chocolate sauce, cocoa bean skin ice cream.
(1,3,7,8)
- Mont-Blanc mascarpone, crème de marron d'Ardèche et glace au marron. 14€
Mont-Blanc mascarpone, Ardèche chestnut cream and chestnut ice cream.
(1,3,7,8)
- Tartelette yuzu, pamplemousse et sorbet pamplemousse. 14€
Yuzu tartlet, grapefruit and grapefruit sorbet.
(1,3,7)
- Entremet vanille, caramel, spéculos et glace vanille. 14€
Vanilla, caramel, speculoos and vanilla ice cream dessert.
(13,6,7,8)