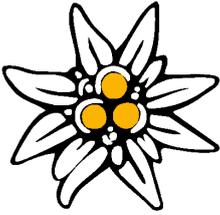


Menu Edelweiss 52€



L'amuse-Bouche



Les Escargots

beurre à l'ail des ours de Chevennes, éclats de noisettes (servis par 12)
Snails, wild garlic and hazelnut sparkle, coming by 12

OU

L'assiette du Chef

Ballotine de Lapereau, Foie gras et cornes d'Abondance, girolles aigrelettes
jambon fumé par nos soins et séché pendant 24 mois

Laper Ballottine and duck foie gras, vinegar girolles, homemade smoke ham and 24 Months dried



La poêlée de filet de perches du Léman de notre pêcheur « Vincent Astorgues »

Beurre moussant, frites fraîches maison
salade parfumée à l'huile de noisette

Pan-fried perch fillet from Geneva lac, homemade French fries
Mixed green salad with hazelnut dressing

OU

Le suprême de poulet fermier « label rouge »

Sauce girolles au Chignin Bergeron

Girolles and Chignin Bergeron sauce



Les fromages d'ici et d'ailleurs + 7€

Cheese platter



Un dessert aux choix dans la carte

à choisir au début du Repas

A la cart dessert

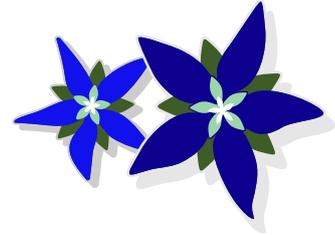
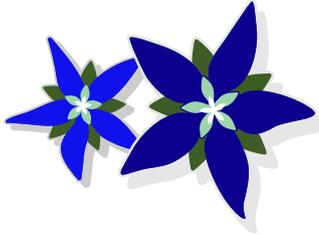
be chosen during the order

Aucun changement possible/no dish change allowed

Tous les plats des menus sont « faits maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Every dishes from the menu are homemade and they are made here

Menu **Gentiane** 62€



L'Amuse-Bouche



Le Foie-Gras de canard mi-cuit

miroir framboise, brioche dorée maison

Homemade duck foie-gras, raspberry mirror and homemade roasted bun

Ou

L'assiette de saumon « BOMLO »

Préparé et légèrement fumé par nos soins, Syphon betterave et Wasabi

Mesclun parfumé, vinaigrette au Safran de Savoie

Graines de tournesols torréfiées

Homemade « BOMLO » smoke salmon, beets and wasabi emulsion

Mesclun salade, Savoy Safran dressing



Le carré d'Agneau rôti

jus légèrement parfumé au thym citron

Gratin aux bolets du village

Rack of lamb, thyme juice, potatoes and porcini mushrooms gratin

OU

L'Ombre Chevalier

rôti sur sa peau

Endive confite à l'orange et son émulsion agrume

Arctic char, roasted on his skin, confit endive with orange, citrus fruits Sabayon



Les fromages d'ici d'ailleurs

CheesePlatter



Un dessert aux choix dans la carte

à choisir au début du Repas

A la cart dessert

be chosen during the order

Aucun changement possible/no dish change allowed

Tous les plats des menus sont « faits maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Every dishes from the menu are homemade and they are made here

Menu Centaurée 82€

Pour l'ensemble de la table

For all guests

L'amuse-Bouche

Le tiradito de Saint-Jacques

Marinade passion, mangue et combava

Scallop tiradito, passion fruit, mango and combava marinade

Le foie gras poêlé

confit de coing, crumble cacao, pignons de pin et sauce pain d'épice

Pan-fried foie-gras, quince jam, Chocolate crumble, pine nut and gingerbread sauce

L'Omble Chevalier

rôti sur sa peau, endive confite à l'orange et son émulsion agrume

Roasted Arctic char on his skin,
confit endive with orange, citrus fruits Sabayon

L'Eau des glaciers

Escape water from glacier

Le Cœur de Filet de Bœuf Français

demi-glace à la Mondeuse d'Arbin, poêlée de cèpes du village

Beef tenderloin red wine Mondeuse demi-glace, Sauted porcini mushrooms

Les fromages d'ici d'ailleurs

Cheese Platter

Un dessert aux choix dans la carte

à choisir au début du Repas

A la cart dessert

be chosen during the order

Aucun changement possible/no dish change allowed

Tous les plats des menus sont « faits maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Every dishes from the menu are homemade and they are made here

Formule **Midi** 28€ en 2 services 35€ en 3 services

Tous les jours sauf dimanche et jour férié.
Everyday except Sunday and bank holiday.

Les Bonbons croustillants de pieds et queue de veau

Boule de Siam, parfumée à l'huile de noisette torréfiée
Crispy veal foot and tail, siam cabbage, scented with roasted hazelnut oil

OU

L'assiette de Jambon

Fumé et séché pendant 24 mois par nos soins
Homemade smoke ham 24 Months dried



Le dos de truite du Jura

cuit à l'unilatéral, épinards frais et sauce aux myrtilles sauvages
In a filet, roasted, sauted spinach and blueberry sauce

OU

Le Vol-Au-Vent du « Chef »

Ris de Veau, Rognons, suprême de poulet et champignons
Veal sweetbread, kidneys, chicken supreme and mushrooms



La pâtisserie du jour

Pastri of the day

OU

Le Vacherin Glacé Savoyard

Glace Miel & Nougatine, Sorbet Framboise, Meringue
et Chantilly.

Honey ice cream and nougatine, raspberry sorbet, whipped cream and meringue
Ou

La Crème Brulée de nos Forêts

Parfumée à la Verveine, Sorbet Myrtille.
Verbena crème brûlée and blueberry sorbet.

Ou

Nos glaces et Sorbets maison

Homemade ice-cream and sorbet

Ou

Carpaccio d'ananas au poivre de Malabar, sorbet vivifiant

Pinapple Carpaccio with Malabar pepers and sorbet

Aucun changement possible/no dish change allowed

Tous les plats des menus sont « faits maison », ils sont élaborés sur place à partir
de produits bruts.

Every dishes from the menu are homemade and they are made here