

Le Chef de Cuisine, Laurent Jeannot, vous invite à découvrir
des mets authentiques et raffinés, cuisinés avec des produits frais.

Prologue Gourmand

 Clafoutis de Courgettes, Féta et Olives aux Graines de Moutarde, Roquette au Vinaigre Balsamique.....	19 €
Accras de Morue Demi-Sel aux Petits Légumes, Houmous Maison et Pickles de Carottes au Curry et Coriandre.....	27 €
« Club Sandwich » d'une Salade César.....	28 €
Foie Gras de Canard Maison Mariné au Cognac et Porto, Poire Pochée à la Fève de Tonka et Pain de Mie Toasté.....	31 €
« Crêpe Jambon-Champignons » Truffe et Pata Néra.....	30 €
Rillettes de Rascasse au Safran et Fenouil, Coulis d'une Soupe de Poisson, Poutargue Râpée, Dentelle de Pain Gratinée au Gruyère de Savoie.....	32 €

Les Poissons

Dos de Cabillaud Skreï Rôti à l'Huile d'Olive, Echalotes Vigneronne.....	32 €
Noix de Saint-Jacques Grillées à la Vanille de Madagascar, Chou-Fleur Snacké au Citron Combawa.....	35 €
Poisson du Jour Servi Grillé, Nature ou Meunière.....	35 €
Féra du Lac d'Annecy Meunière (Selon arrivage) 	35 €

 Arancini Verdé et Pulpe d'une Caponatta 25 €

Les Viandes

Magret de Canard Cuit sur la Peau aux Aiguilles de Romarin,
Sauce au Miel et Citron Vert..... 32 €

Filet d'Agneau Poêlé au Pesto de Basilic, Barbajuan de Chèvre,
Tomates Séchées et Pignons de Pin..... 35 €

Noix d'Entrecôte (Race : Selon arrivage) Rôtie au Beurre Noisette 39 €

Tartare de Bœuf Charolais Assaisonné en Cuisine, Frites..... 26 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

La Sélection de Fromages

Fromages Affinés de la Fromagerie Gay (M.O.F)..... 14 €

Faisselle à la Crème ou Coulis de Fruits Rouges..... 6 €

Les Desserts

*Dessert à commander en début du repas

Paris-Brest aux Litchis et Framboises* 10 €

Pavlova aux Agrumes* 12 €

Entremet Chocolat-Caramel et Cacahouètes* 12 €

Assortiment de Glaces et Sorbets..... 8 €

Gourmandise du Jour..... 8 €



Cuisine entièrement "faite Maison"