

Menus...

Pour votre plaisir, nous cuisinons exclusivement des produits frais, de saison et français. Nous privilégions nos producteurs locaux et tout est fait maison.

Faites votre choix à la carte

Entrées	10,00 €
Plats	21,00 €
Desserts	9,00 €
Entrée, Plat, Dessert	33,00 €
Menu avec Fromage	38,00 €
Plat du Jour, Glace 2 boules et Espresso	21,00 €
<i>(Hors weekend & jours fériés.)</i>	

Viandes d'Origine France :

Agneau Fermier de l'Aubrac, Bœuf Charolais, Poulet et Canette : Prince des Dombes Label Rouge Sélection Mieral, Foie Gras extra du Sud-Ouest, Porc Label Rouge de Rhône Alpes.

Poissons d'Origine :

Truites élevées en Eau de Source Rhône-Alpes, Truitelles de la Famille Murgat à Beaufort, Féra et Brochet du Lac Léman de la pêcheurie de Perthuiset (74).

Fromages :

Fermiers de la Ferme de la Charbonnière à Bluffy.

Pains :

Boulangerie Neveu à Talloires.

- Le Restaurant -

*Nous sommes heureux de vous accueillir le midi,
tous les jours du 1^{er} Mai au 3 Octobre.*



A la Carte ce Midi...



En entrée ...

Foie Gras de Canard Maison (*supp + 5 Euros*)
Gelée de Pommes de Savoie et Brioche Tiède

Notre Pâté en Croûte
Poulet Fermier et Canette des Dombes
Chutney à l'Oignon et Pickles

La Truite de Savoie
Marinée à l'Aneth, Crème Aigrelette et condiment au Citron

Tomates Cœur de Bœuf et Tomme Fraiche de Savoie
Marinées aux Herbes du Jardin, Croûtons à l'Ail des Ours

Le Melon
Servi avec une Chiffonnade de Jambon de Savoie et Fines Herbes

Viandes et Poissons ...

La Féra (*supp + 5 Euros*)
Poêlée, Sauce au Chignin Bergeron et Risotto

Friture de Truitelles
Crème au Combava et Frites Maison

Poulet Fermier Sélection Mieral
Suprême Roti, Jus Thym-Citron-Verveine, Écrasé de Pommes de Terre

Paleron de Bœuf Confit
Cuit 24 heures, Jus à la Mondeuse, Écrasé de Pommes de Terre

Épaule d'Agneau Fermière
Cuite Doucement, Jus à l'Ail & au Romarin, Écrasé de Pommes de Terre

Tartare de Bœuf Charolais
Haché à la commande, Assaisonné & Frites Maison

Fromages ...

Assiette de Fromages Fermiers de Savoie
Reblochon & Tomme

Faisselle Savoyarde
Servie avec notre Marmelade de Framboises

Desserts ...

Profiteroles à la Vanille & Sauce au Chocolat

Tarte aux Myrtilles & Glace Vanille Maison

Mi-Cuit au Chocolat Guanaja & Glace Vanille Maison

Fraise Melba (Glace Vanille & Fraise Maison, Fraises
Infusées à la Verveine, Meringue acidulée & Chantilly)

Café Liégeois (Glace Café & Vanille Maison,
Expresso & Chantilly)



Une petite faim ? Un peu pressés ?
Consultez notre carte « Le Midi en toute Simplicité ».

Pour les plus gourmands, retrouvez certains de nos produits et
toutes nos glaces maison à emporter !