

ENTRÉES

Tomates paysannes parfumées à l'hypophyse, sorbet wasabi maison	18 euros
Escalope de foie gras poêlée, sauce passion, granny smith, raisin blond	25 euros
Salade de homard, macédoine de légumes vivifiée à l'ache des montagnes	36 euros
La salade folle de Marc Veyrat, vinaigrette à la réglisse	18 euros
Les rattes et caviar Oscière d'hier et d'aujourd'hui	42 euros

CRUS

Carpaccio de langoustines, marinade maracuja, fleur de sel	32 euros
Tartare de sandre, lait de coco, citron vert	22 euros / 44 euros (plat)

PLATS

Truite saumonée, nid de navet et radis noir, sauce à la berce	28 euros
Bouillabaisse de lac et de mer, croûtons, rouille maison	38 euros
Filet de boeuf, (vrai) jus de viande, chlorophylle de persil frisé	39 euros
Carré d'agneau au thym des montagnes	42 euros
Gros artichaut, mimosa d'oeuf, assaisonné à l'ail des ours	28 euros

GARNITURES

Servies à table, incluses avec vos plats (sauf*)

Frites façon pommes Pont Neuf et Salade de cresson

FORMULE DU JOUR - 45 euros

Entrée - Plat - Dessert

Au déjeuner uniquement



FROMAGES ET DESSERTS

Fromages de nos alpages à l'assiette	18 euros
Faisselle fermière, crème crue, gruë de cacao	10 euros
Salade de fruits de saison, croustille de pain d'épices	12 euros
Profiterole glacée au chocolat	14 euros
Sablé aux pommes rôties, sorbet cannelle	14 euros
Pain perdu de mon enfance, praline rose de <i>Saint-Genix</i> , sorbet maison à la bergamote	14 euros
Nos glaces et sorbets maison minute :	14 euros
Amande, vanille, mélisse, bergamote, cannelle, pomme verte...	

Prix net TTC. Service inclus.