

Tous nos plats sont
servis avec légumes et
pommes dauphines

MENU SAVEURS

39.00

Terrine en croûte, condiments acidulés

ou

(vin conseillé: Amariva)

Panais délicat, œuf parfait de Marin, thé forestier et touche de noisettes

ou

(vin conseillé: Saumur Champigny ou Sancerre)

Saint jacques poêlées, crémeux topinambour, émulsion gentiane, jus de céleri

(supp 4€)

(vin conseillé: Pouilly fumé)



Selle de cochon Duroc de Batallé, sauce chipotle fumée (supp 3€)

(vin conseillé: Cuvée Héritage)

ou

**Truite des ardoisières de Morzine, beurre blanc parfumé aux baies de genévrier,
huile de basilic, crémeux poivrons**

(vin conseillé: St Véran ou Crépy)

ou

**Ballotine de volaille, farce fine végétale, amandes torréfiées, notes de yuzu, jus
de volaille**

(vin conseillé: Haute côte de Beaune ou Meursault 1er cru)



Plateau de fromages (supp 7€)



Poire de Savoie pochée aux épices, sablé, crème d'amande, chocolat Inaya

ou

Myrtille en trompe l'oeil

MENU HÉRITAGE

64.00

**Marbré de foie gras aux nuances de betteraves, compotée de poire de Savoie
au poivre de Jamaïque**

(vin conseillé: Sauternes)

ou

Fricassée d'escargots de Chevenoz et morilles, chapeau croustillant

(vin conseillé: Condrieux)



Filet de boeuf VBF basse température, sauce sésame gingembre

(vin conseillé: Châteauneuf du Pape)

ou

Dos de saumon Bømlo confit à l'huile, sauce vierge aux agrumes

(vin conseillé: Pessac Leognan)



Plateau de fromages



Dessert à la carte

ENTRÉES

Terrine en croûte, condiments acidulés	21.00
Marbré de foie gras aux nuances de betteraves, compotée de poire de Savoie au poivre de Jamaïque	27.00
Saint jacques poêlées, crémeux topinambour, émulsion gentiane, jus de céleri	26.00
 Panais délicat, œuf parfait de Marin, thé forestier et touche de noisettes	22.00
Fricassée d'escargots de Chevenoz et morilles, chapeau croustillant	25.00

PLATS

Tous nos plats sont
servis avec légumes et
pommes dauphines

Ballotine de volaille, farce fine végétale, amandes torréfiées, notes de yuzu, jus de volaille	29.00
Selle de cochon noir duroc de Batallé, sauce chipotle fumée	32.00
Filet de boeuf VBF basse température, sauce sésame gingembre	39.00
Truite des ardoisières de Morzine, beurre blanc parfumé aux baies de genévrier, huile de basilic, crémeux poivrons	29.00
Dos de saumon Bømlo confit à l'huile, sauce vierge aux agrumes	34.00
 Polenta de mamie Victoire, morilles XXL, duxelles de champignons	29.00
Fondue suisse du père Antoine - 2 pers min	31.00/ pers
Assortiment de nos charcuteries +9.00 par personnes	

DESSERTS

Poire de Savoie pochée aux épices, sablé, crème d'amande, chocolat Barry	12.00
Myrtille en trompe l'oeil	13.00
Pistache en trompe l'oeil	15.00
Véritable tarte au flan à la vanille de Madagascar	12.00
Noisette en trompe l'oeil	14.00
Plateau de fromages 5 morceaux	16.00