

*Pour vos enfants de moins de 12 ans nous vous proposons à la carte
un plat de leur choix en ½ portion
et un Dessert.*

11,00 €



Les entrées

Mélange de salades d'automne 8.50€

Mixed salads

Jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte 13.00€

Raw and smoked ham with green salad

Velouté de panais, foie gras et noisette 13.50€

Vegetable soup with « foie gras » and chesnut

Rouelle de brochet et saumon, coulis de betterave au poivre de Sichuan 13.00€

Pike from the lake and salmon pâté,

Salade de magret de canard et figue fraîche 15.50

Green salad with pieces of smoked duck and figs

Terrine de sanglier aux cornes d'abondance et Pruneaux 15.50€

Wild boar paté with mushrooms and prunes

Fricassée de champignons au lard paysan 14.80

Mushrooms with bacon

Foie gras frais à la Petite Arvine de Mr Zufferey 20.80 €

Fresh" foie gras " cooked by ourselves



Assiette Végétarienne

Fettuccine aux champignons 21.50 €

Noodles with mushrooms

Les poissons d'eau douce et de mer

Filets de perches au beurre frais citronné, pommes frites et salade verte 27.00€

Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad

Poisson selon le marché du jour (nous demander)

Sea fish of the day "ask our waitress"

Les poissons du Léman selon arrivage

Filets de perche du Léman façon meunière, légumes, salade verte et frites 29.90€

Fresh perch fillet from Lemman lake cooked in butter with vegetable and french fries

Les viandes

(Origine France et UE)

Entrecôte beurre maître d'hôtel 27.00€

Roasted entrecôte steak

Côte de bœuf marinée aux épices douces (± 1 kg pour 2 pers.) 38.00 €/pers

Rib of beef with soft spices

LE GIBIER

(Origine France et UE)

Dos de cerf au genièvre 27.00

Fillet of deer with juniper sauce

½ Faisan cuit sur l'os aux pommes et calvados 26.50

½ pheasant cooked with apple and calvados

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de pommes de terre en mousseline

Balade gourmande 55.30

Composer votre menu selon votre envie (5 déclinaisons)

Menu sur le pouce

(Ce menu n'est pas servi le samedi soir, dimanche et les jours fériés)

Filets de perche au beurre frais citronné
Perch fillets with butter and lemon sauce



Mignon de porc à la moutarde
Piece of pork boar with sauce



Vacherin glacée, coulis de fruits rouges
Ice-cream

23.00€

Menu chasse

Amuse-bouche

Appetizer

Terrine de sanglier aux cornes d'abondance
Wild boar paté with mushrooms



½ Faisan cuit sur l'os aux pommes et calvados
½ pheasant cooked with calvados apple and Calvados



Assiette de fromages
Cheese

Ou, Or

Tarte aux poires Bourdaloue
Pear cake

29.80€

Menu tradition

Amuse-bouche

Jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte

Raw and smoked ham with green salad

Ou

Rouelle de brochet et saumon, coulis de betterave au poivre de Sichuan

Pike from the lake and salmon pâté,

or

Filets de perches au beurre frais citronné Pommes frites salade verte

Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad

or

Assiette de fromages

Cheese

Ou

Dessert du jour

Dessert of the day

36.80€

Menu gourmet

Amuse-bouche

Appetizer

Foie gras frais à la Petite Arvine de Mr Zufferey

Fresh foie gras cooked by ourselves

Ou

Fricassée de champignons au lard paysan

Mushrooms with bacon

or

Poisson selon le marché

Sea fish of the day (ask our waitress)

Ou

Dos de cerf au genièvre

Fillet of deer with juniper sauce

or

Assiette de fromages *Cheese* Ou Dessert au choix *Choice of Desserts*

45.50 €

Les apéritifs Maisons

Vin de sauge 10 cl 5.00

Vin de noix 10 cl 5.00

Les Savoyards

Crépy (cassis, mûre, châtaigne) 10cl 5.00

Château la tour de Marignan méthode traditionnelle, la coupe 10 cl 8.00

Château la tour de Marignan méthode traditionnelle, avec cassis, mûre, châtaigne 10 cl 8.50

Hydromel « cuvé celte » 10 cl 5.50

Les autres

Ricard, pastis 3 cl, 5.00

Suze, Martini, Campari, Porto rouge ou blanc 4 cl 5.00

Champagne Phillipponnat brut non dosée, la coupe 10 cl 10.00

Kir royal (Champagne Phillipponnat brut non dosée, avec cassis, mûre, châtaigne) 10 cl 12.00

Champagne Phillipponnat Brut rosé, la coupe 10 cl 12.00

Whiskies pur malt (4 cl) 12 euros

Laphroaig 10ans Iles of Jura 10ans talisker 10ans the balvenie 12ans Glenkinchie 12ans, Gragganmore 12ans Oban 14ans
Dalwhinnie 15 ans Glenffidich 15ans Lagavulin 16ans The Arran 14 ans Baby (2 cl)

Nos bières

Demi-pression (25 cl) 5.00 Pinte 7.00 Pelforth brune (33 cl) 6.50 Buckler (sans alcool 25 cl) 5.00

Nos jus de fruits (25 cl) au verre 4.00

Orange, Pomme, Raisin, Tomate, Ananas, Abricot, Coca, Orangina, schweppes

Nos eaux Minérales

Evian litre 5.40 ½ litre 4.90

Badoit litre 6.40 ½ litre 4.90

St Pellegrino litre 6.40