

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 salade 8.50€

Different kinds of green salad

L'assiette de jambon cru de Savoie 13.00€

Local smoked ham

Velouté de petit pois et lard paysan

Soft soup of peas and bacon

**Faisselle aux herbes de printemps, sablé à l'abondance,
et petite salade, vinaigrette à l'huile de noix 13.50€**

Fresh cheese with herbs, local cheese cake and green salad with walnut oil french dressing

Asperges blanches et vertes, mimosa et morilles 14.80

White and green asparagus, eggs and morels

Salade de grosses crevettes et légumes verts printanier 14.50

Salad of shrimps and spring vegetables

Gravelax de féra à la betterave et tartare d'asperge verte et blanche 14.80€

Raw fish from the lake with beetroot sauce and asparagus

Foie gras frais à la petite Arvine de Mr Frederic Zuffrey 20.80€

« Foie gras » cooked in swiss white wine

T.V.A. & service compris



Les poissons d'eau douce et de mer

Filets de perches au beurre frais citronné, pommes frites et salade verte 26.00€

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

Dos de cabillaud aux 4 épices et jus de viande 26.80

Piece of cod with spicy meat gravy

Poisson de la pêche durable (issue de liste Mr Goodfish) selon arrivage

prix : consulter le service

Fish from sustainable fishery price : see the waitress

Les poissons du lac Léman selon arrivage

(Truite, boya, omble chevalier ...)

Filets de perches façon meunière, légumes, salade verte et frites 29.80€

Fresh perch fillets from Lemane lake cooked in butter with vegetable and french fries

Filet de féra, crème d'asperges et morilles 26.50€

« Fera » fillet, asparagus and morels sauce

Assiette Végétarienne

Fettucine aux champignons 21.00 €

Les Viandes

(Origine France et UE)

Entrecôte beurre maître d'hôtel 26.80€

Roasted entrecôte steak

Agneau en croûte de romarin 26.00 €

Roasted piece of lamb cooked with rosemary herb

Suprême de volaille fermière label rouge au vin jaune et morilles 27.00€

Piece of first quality chicken with yellow wine from Jura and morels

Côte de bœuf marinée aux épices douces (1kg pour 2 pers) 37€/pers

Roasted piece of beef (rib) cooked with soft spices

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et d'un féculent

All our main courses are served with two kinds of vegetables

T.V.A. & service compris

Menu Dégustation

Menu en 3 services avec amuse-bouche, assiette de fromages
et dessert au choix
Starter, fish, a little something, main course, cheese, choice of dessert
55.30 €

Menu sur le pouce

(Ce menu n'est pas servi le samedi soir, dimanche et jours fériés)
(This menu is not served on Saturday evening, Sunday and free days)

Filets de perches au beurre frais citronné

Perch fillets with butter and lemon sauce



Cuisse de canard au ras el hanout

Piece of duck cooked with ras el hanout



Vacherin glacé coulis de fruits rouge

Ice cream

23.00 €

Menu Printemps

Amuse-bouche

Faisselle aux herbes de printemps, asperges vertes, vinaigrette à l'huile de noix

Fresh cheese with herbs, asparagus and french dressing with walnut oil



Filet de féra à l'ail des ours

« Féra » filet with shellfish and garlic gravy



Tiramisu

29.80 €

(suppl 3.50€ pour le fromage)

Menu Tradition

Amuse-bouche

L'assiette de jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte

Raw and smoked ham with green salad

Ou

Velouté de petits pois et lard paysan

Soft soup of peas



Filets de perches au beurre frais citronné pommes frites

Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries



Assiette de fromages

Cheese

Ou

Dessert du jour

Dessert

35.00 €

Menu Gourmet

Amuse-bouche

Asperges blanches mimosa et morilles

White asparagus, eggs and morels

Ou

Gravelax de féra à la betterave et tartare d'asperge verte et blanche

Raw fish from the lake with beetroot sauce and asparagus



Dos de cabillaud aux 4 épices et jus de viande

Piece of cod with spicy meat gravy

Ou

Agneau en croûte de romarin

Roasted piece of lamb cooked with rosemary herb



Assiette de fromages

Cheese



Dessert au choix

Dessert

45.50€

T.V.A. & service compris