

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 12.00€

For your kids, less than 12 years old, we can propose you a main course in the menu, half portion and a dessert 12.00€

Les entrées

Mesclun de filly 9.50€
Mixed salads

Saladine de seiches et légumes de fin d'hiver (betterave, navet boule d'or, carottes jaune et orange) vinaigrette à l'huile de noix 13.80€
Salad with cuttle fishes and vegetables, walnut oil vinaigrette

Soupe de poireaux pomme de terre, faisselle et lard paysans 13.00€
Leeks and potatoes soup, with faisselle and peasant bacon

L'assiette de jambon cru de Savoie et salade verte 14.80€
Savoie smoked ham and green salad

Terrine de fin de chasse : Sanglier et trompette de la mort 15.50€
Game « paté » from the end of hunting : wild boar and mushrooms

Salade et ses gourmandises de canard 16.50 €
(foie gras frais à la petite Arvine, magret de canard fumé par nos soins)
Salad and « foie gras », and slices of smoked duck fillet

Foie gras frais à la petite Arvine de Mr Frederic Zufferey 21.00€
Fresh « foie gras » cooked in a swiss white wine

Les poissons d'eau douce et de mer

Filet de perches au beurre frais citronné, pommes frites et salade verte 28.00€
Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad

Poisson du marché 27.50€
Sea fish of the daily market

Les poissons du lac Léman selon arrivage

Féra, Truite, boya, omble chevalier ...
Fresh fishes from Lemman lake (according to the fishing)

Filets de perches 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 maitre d'hôtel 27.30€
Roasted entrecôte steak

Souris D'agneau au romarin 24.50€
Piece of lamb with rosemary sauce

Cuisse de canard comme un pot au feu 23.00€
Duck leg cooked as a « pot au feu »

Côte de bœuf marinée aux épices douces prix/pers 38.00€
Viande de charolais ou limousine affiné 3 à 5 semaines
Beef rib marinated with sweet spices prix /pers

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et d'un féculent
Our courses are served with season vegetables

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



Blanquette de veau

A stew of veal in the way my grand mother cooked it



Dessert

23.00€

Menu Sortie d'hiver

Amuse-bouche

A little something to start

Soupe de poireaux pomme de terre, faisselle et lard paysans

Leeks and potatoes soup, faisselle and peasant bacon

Ou

Saladine de seiche et légumes d'hiver (betterave, navet boule d'or, carottes

jaune et orange) vinaigrette à l'huile de noix

Salad with cuttle fishes and vegetables, walnut oil vinaigrette



Poisson du marché

Sea fish from the daily market



Dessert au choix

Dessert

29.80 €

(supl 4.50€ pour le fromages)

(cheese extra of 4,50 €)

T.V.A. & service compris

Menu tradition

Amuse-bouche

A little something to start

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

Raw and smoked ham with green salad

Ou

Salade et ses gourmandises de canard

(Foie gras frais à la petite Arvine, magret de canard fumé par nos soins)

Green salad , fresh foie gras, pieces of smoked duck fillet



Filets de perches au beurre frais citronné pommes frites

Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries

Ou

Cuisse de canard comme un pot au feu

Duck leg cooked as a « pot au feu »



Assiette de fromage

Cheese

Ou

Dessert au choix

Choice of Dessert

36.80€

T.V.A. & service compris