

Informez nous de toutes intolérances & allergies

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 9.00 €

Mixed salads

L'assiette de jambon cru de Savoie et salade verte 13.80 €

Smoked ham from Savoie and green salad

Caviar d'aubergine, tartare de courgette et concombre, omble Chevalier fumé 15.80 €

Eggplant, zucchini and cucumber with smoked fish

Carpaccio de tête de veau, saladine de fenouil 14.50€

Carpaccio of veal head and fennel salad

La tomate & la mozzarella dans tous les sens 14.50€

Different kinds of tomatoes and mozzarella

Salade et ses gourmandises de canard 15.50 €

(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 20.80 €

Fresh « foie gras » cooked in a 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 27.00 €
Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad

Poisson du marché (nous demander) 27.00 €
Sea fish of the daily market

Les poissons du lac Léman (selon arrivage)

Truite, boya, omble chevalier ... 29.90 €
Fresh fishes from Lemman lake (according to the fishing)

Filets de perches façon meunière, légumes, salade verte et frites 29.90 €
Fresh perch fillets from Lemman lake cooked in butter with vegetable and french fries

Filet de féra et compoté de rhubarbe au génépi 24.30 €
Fera fillet (fish from the lake), with rhubarb sauce

Plat végétarien

Fettuccini aux champignons 20.50 €
Pasta with mushrooms

Les viandes

(Origine France et UE)

Suprême de volaille fermière label rouge à la Lullin 26.80 €
Chicken breast with mushrooms

Entrecôte beurre maître d'hôtel 27.00 €
Roasted entrecôte steak

Mignon de veau à la sauge 28.00€
Fillet of veal with sage sauce

Côte de bœuf marinée aux épices douces prix/pers 38.00 €
Beef rib marinated with sweet spices prix /pers

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

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



Plat selon l'inspiration du chef

(Ce menu change toutes les semaines)

Choice of the cooker



Dessert

23.00€

Menu Estival

Amuse-bouche

A little something to start

Carpaccio de tête de veau, saladine de fenouil

Carpaccio of veal head, salad of fennel

Ou

La tomate & la mozzarella dans tous les sens

Different kinds of tomatoes and mozzarella



Poisson du marché

Sea fish from the daily market



Dessert

Dessert

29.80 €

(supl 4.50€ pour le fromage)

(cheese extra of 3,50 €)

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



Assiette de fromages

Cheese

Ou

Dessert au choix

Choice of Dessert

36.80€

Menu Gourmet

Amuse-bouche

A little something to start

Caviar d'aubergine, tartare de courgette et concombre, omble Chevalier fumé

Eggplant, zucchini, cucumber and smoked fish

Ou

Foie gras frais à la petite Arvine de Mr Frederic Zufferey

Fresh «foie gras » cooked in a swiss white wine



Poisson du marché

Fish from the daily market

Ou

Mignon de veau à la sauge

Fillet of veal with sage sauce



Fromages

Cheese



Dessert

43.50€

Menu dégustation

A votre choix : Amuse-Bouche, entrée, poisson, viande, fromages, et dessert

Choose yourself your menu (with a starter, fish, meat, cheese and dessert)

Composez votre menu selon votre envie

53.50€