

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 9.00 €
Mixed salads

L'assiette de jambon cru de Savoie et salade verte 13.80 €
Smoked ham from Savoie and green salad

Brousse de brebis au miel de thym et asperges 12.30 €
Sheep's cheese with thyme honey and asparagus

Salade de fèves & petit pois, crevettes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 14.50€
Salad of broad beans, peas, and shrimps

Tartare d'asperges vertes & blanches, omble chevalier fumé par nos soins 14.60 €
Asparagus with smoked omble chevalier (finest fish of the lake)

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

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 Morilles et vin jaune 27.00 €
Sea fish of the daily market

Panaché de poisson, bouillon safrané 27.00 €
Mixed fishes in a saffron clear soup

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, selon arrivage 24.30 €
Fera fillet (fish from the lake),

Fettuccini aux champignons 20.00€

Les viandes

(Origine France et UE)

Suprême de volaille fermière label rouge au vin jaune & morilles 26.80 €
Chicken breast with morels

Entrecôte beurre maître d'hôtel 27.00 €
Roasted entrecôte steak

Agneau sur l'os jus au thym & romarin 27.00€
Lamb with thyme and rosemary 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 du printemps

Amuse-bouche
A little something to start

Salade de fèves & petit pois, crevettes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Salad of broad beans, peas and shrimps

Ou

L'assiette de jambon cru de Savoie et salade verte
Smoked ham from Savoie and green salad



Poisson du marché
Sea fish from the daily market



Dessert au choix
Dessert

29.80 €

(supl 4.50€ pour le fromage)
(cheese extra of 3,50 €)

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

Agneau sur l'os jus au thym & romarin

Lamb with thyme and rosemary sauce



Assiette de fromages

Cheese

Ou

Dessert au choix

Choice of Dessert

36.80€

Menu Gourmet

Amuse-bouche

A little something to start

Tartare d'asperges vertes & blanches, omble chevalier fumé par nos soins
Asparagus with smoked omble chevalier (finest fish from the lake)

Ou

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



Poisson du marché morilles et vin jaune
Fish from the daily market

Ou

Suprême de volaille fermière label rouge au vin jaune & morilles
Chicken breast with morels



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€