

Chers clientes et clients pensez à nous faire part de vos 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 12.00 €

Les entrées

Mélange de salade 9.50 €
Mixed salads

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

Œuf bio, asperges et fèves en vinaigrette à l'ancienne 15.80€
Salad of broad beans, asparagus, and egg bio

Salade de haricots verts et crevettes 14.50€
Salad of green beans and shrimps

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 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 28.00 €
Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad

Poisson du marché Morilles et vin jaune 27.80 €
Sea fish of the dayly market

Sandre au beurre blanc 25.50 €
Pike perch fillet with butter sauce

Les poissons du lac Léman (selon arrivage)

Truite, boya, omble chevalier, féra ... nous demander
Fresh fishes from Leman lake (according to the fishing) ask for it

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

Pour les végétariens

Fettuccini aux champignons 21.00€
Pasta with mushrooms

Les viandes

(Origine France et UE)

Suprême de volaille fermière label rouge au vin jaune & morilles 27.00 €
Chicken breast with morels and yellow Jura wine

Entrecôte beurre maître d'hôtel 28.00 €
Roasted entrecôte steak

Agneau sur l'os jus au thym & romarin 28.00€
Lamb with thyme and rosemary sauce

Côte de bœuf marinée aux épices douces prix/pers 39.00 €
Beef rib marinated with sweet spices

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 haricots verts et crevettes
Salad of green beans and shrimps

Ou, or

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



Sandre au beurre blanc
Pike perch fillet with butter sauce



Dessert au choix
Dessert

29.80 €

(suppl 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,or

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,or

Agneau sur l'os jus au thym & romarin

Lamb with thyme and rosemary sauce



Assiette de fromages

Cheese

Ou,or

Dessert au choix

Choice of Dessert

36.80€

Menu Gourmet

Amuse-bouche

A little something to start

Œuf bio, asperges et fèves en vinaigrette à l'ancienne

Salad of broad beans, asparagus, and egg bio

Ou,or

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 and Jura yellow wine



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€