

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.

13,00 €

For your children one course half portion and a dessert 13,00€



Les entrées

Mélange de salades d'automne 9.50€

Mixed autumn salads

Jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte 14.80€

Raw and smoked ham with green salad

Velouté de Courge, brisure de châtaigne et lard paysan 13.50€

Pumpkin soup and bacon

Tartare de betterave, endive, roquefort et noix 14.50€

Beetroot salad with endive and nuts

Terrine de Sanglier aux pruneaux 15.80€

Game paté with plums

Salade et ses gourmandises de canard 17.80 €

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

Salad and « foie gras », and slices of smoked duck fillet

Salade de chanterelle et oeuf bio 17.00 €

Mushrooms salad and a bio egg

Foie gras frais à la Petite Arvine de Mr Zufferey 21.00 €

Fresh" foie gras " cooked by ourselves

T.V.A. & service compris

Assiette Végétarienne

Fettuccine aux champignons 21.80 €

Noodles with mushrooms

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 selon le marché du jour (nous demander) 27.80€

Sea fish of the day "ask our waitress"

Les poissons du Léman selon arrivage

Filets de perche du Léman façon meunière, légumes, salade verte et frites 30.00€

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

Les viandes

(Origine Ferme de Challonges haute-Savoie)

Entrecôte beurre maître d'hôtel 28.00€

Roasted entrecôte steak

Pluma de porc fermier en marinade douce au piment d'Espelette 24.80€

Piece of pork marinated with espelette chili

La chasse sauvage

(Origine France et UE)

Pavé de cerf au genièvre 29.00€

Piece of deer with juniper sauce

Le gibier de la semaine vous sera donné par le service

Piece of game of the week (ask the service)

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de pommes de terre en mousseline

Our courses are served with vegetables and mashed potatoes

T.V.A. & service compris

Menu sur le pouce

(Ce menu n'est pas servi le samedi soir, dimanche et les jours fériés)

(This menu isn't served on Saturday evening, Sunday and free days)

Filets de perches au beurre frais citronné

Perch fillets with butter and lemon sauce



Plat du jour

Main course of the day



Dessert

23.00€

Menu d'automne

Amuse-bouche

Appetizer



Terrine de chasse aux pruneaux

Game paté with plums

Ou

Tartare de betterave, endive, roquefort et noix

Salad of beetroot with endive, cheese and nuts



Filet de sandre, jus de viande

Pikeperch fillet with meat sauce

Ou

Pave de cerf au genièvre

Piece of deer with juniper sauce



Assiette de fromages

Cheese

Ou

Tarte de saison

cake

32.00€



Menu tradition

Amuse-bouche

Appetizer



Jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte

Raw and smoked ham with green salad

Ou

Velouté de Courge & lard paysan

Pumpkin soup with bacon



Filets de perches au beurre frais citronné Pommes frites salade verte

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



Assiette de fromages

Cheese

Ou

Dessert du jour

Dessert of the day

37,80€

T.V.A. & service compris

Menu gourmet

Amuse-bouche

Appetizer



Foie gras frais à la Petite Arvine de Mr Zufferey

Fresh foie gras cooked by ourselves

Ou

Salade de chanterelle et oeuf bio

Mushrooms salad with a bio egg



Poisson selon le marché

Sea fish of the day (ask our waitress)

Ou

Le gibier de la semaine vous sera donné par le service

Piece of game of the week (ask the service)

Assiette de fromages Ou Dessert au choix

Cheese or Choice of dessert

45, 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

55.50€

T.V.A. & service compris