

# LA CARTE

## APERITIFS

<i>Planche de fromage</i>	18,00 €
<i>Planche de charcuterie du Pays</i>	18,00 €

## ENTREES

<i>Terrine de gibiers (selon arrivage), oignons confits et sa saladine de saison</i>	14,00 €
<i>Chèvre frais rôti au poivre, caviar d'aubergines et son feuilleté au pesto</i>	16,00 €
<i>Aumônière de reblochon et son jambon cru</i>	16,00 €
<i>Carpaccio de Saint-Jacques et son coulis de langoustine légèrement safrané, écrevisses marinées</i>	18,00 €
<i>Trilogie de foie gras de canard maison (foie gras mi-cuit, poêlé et sa crème)</i>	23,00 €

## PLATS

### VIANDES

#### Boeuf

<i>Hamburger (bœuf, roquette, tomates, lard grillé, oignons grillés, Abondance, sauce barbecue)</i>	18,00 €
<i>Steak Tartare</i>	20,00 €
<i>Filet de bœuf beurre maître d'hôtel</i>	32,00 €
<i>Filet de bœuf aux morilles</i>	36,00 €

#### Volaille

<i>Suprême de volaille aux Morilles</i>	20,00 €
---	---------

#### Veau

<i>Rognons de veau à la Moutarde à l'ancienne</i>	20,00 €
<i>Ris de veau aux morilles et sa poitrine paysanne</i>	28,00 €

#### Agneau

<i>Filet d'agneau en persillade et son jus corsé</i>	29,00 €
--	---------

#### Chasse

<i>Râble de lièvre, désossé façon civet</i>	26,00 €
<i>Dos de cerf aux morilles</i>	28,00 €

\*\*\*\*

### POISSONS

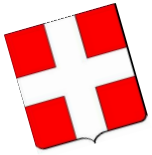
<i>Poissons selon arrivage et ses gambas rôties</i>	28,00 €
<i>Filet de Perches meunière</i>	28,00 €
<i>Filet de Perches à la crème, échalotes, basilic</i>	28,00 €
<i>Perches du Lac Léman selon arrivage</i>	32,00 €

## FROMAGE

<i>Assiette de fromages du Pays</i>	6,50 €
-------------------------------------	--------

Les viandes bovines servies dans le restaurant sont d'origine "Française et de l' Union Européenne"

Liste des allergènes disponible sur demande



## **SELECTION DU TERROIR**



<i>Beignets de Pomme de terre, Charcuterie du pays, Salade verte</i>	<b>22,00 €</b>
<i>Berthoud, Charcuterie, Pommes vapeur, Salade verte</i>	<b>21,00 €</b>
<i>Fondue Savoyarde</i>	<b>20,00 €</b>
<i>Assiette de charcuterie en supplément</i>	<b>8,00 €</b>

### **MENU ENFANT**

**14,00 €**

**1 Sirop**

*OU*

**1 verre de Soda**

\*\*\*\*

**Filet de Poisson Meunière**

*OU*

**Steak Haché**

*OU*

**Nuggets**

**Pommes Frites**

\*\*\*\*

**Dessert**

# MENUS

*Les plats servis dans le restaurant sont "Fait Maison"*



## Menu à 38 €

*Terrine de gibiers (selon arrivage),  
oignons confits et sa saladine de saison*

**OU**

*Chèvre frais rôti au poivre, caviar  
d'aubergines et son feuilleté au pesto*

\*\*\*\*

*Suprême de volaille aux Morilles*

**OU**

*Poisson du jour*

\*\*\*\*

*Dessert au choix*

## Menu à 44 €

*Carpaccio de saint jacques*

\*\*\*\*

*Filet d'agneau en persillade et son jus  
corsé*

**OU**

*Chasse aux choix*

**OU**

*Perches meunière ou à la crème*

\*\*\*\*

*Dessert au choix*

*Les plats servis dans le restaurant sont "Fait Maison"*

**MENU DU JOUR**

*Midi : 24 €*

*Soir : 26 € et 28 € de Mai à Septembre*

*Plat du Jour : 15 €*

*Entrée/ Plat ou Plat/Dessert : 19 €*

*Ce menu change tous les jours selon la saison*



**Exemple de Menu**

*Salade de saison,  
Charcuterie du Pays*

*&&&&&*

*Lapin à l'ancienne, Polenta à l'Abondance,  
Légumes grillés*

*Où*

*Loup de Mer, crème citron*

*&&&&&*

*Tartelette à la fraise*

