



A la carte...

Joris Chenaux, chef de cuisine

Entrées

Ballottine de lapin aux noisette, confiture d'oignons	13,00 €
Saladine lémanique aux accents créoles	14,00 €
Douze escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé	14,50 €
Carpaccio de bœuf à l'italienne	16,00 €
Emietté de crabe mariné, légumes croquants et guacamole citronné	18,50 €
Terrine de foie gras au naturel, marmelade d'agrumes au poivre de Guinée	19,00 €

Plats

Filet de Féra du Léman, émulsion citron gingembre	20,00 €
Poêlée de filets de perche sauce beurre citronné, pommes frites et salade	25,00 €
Poêlée de filets de perche aux cèpes, pommes frites et salade	26,00 €
Filet d'omble chevalier, beurre citron passion	26,50 €
Suprême de volaille farci aux trompettes, sauce forestière	20,00 €
Fricassée de cuisses de grenouilles, « comme dans les Dombes »	25,00 €
Carré d'agneau rôti aux herbes, jus corsé adouci au miel	24,00 €
Filet de bœuf sauce foie gras au parfum truffé	27,50 €

Desserts

Tarte aux poires Bourdaloue	7,00 €
Crème brûlée au parfum de vanille Bourbon	7,50 €
Congolais et ananas en carpaccio, sirop des îles	8,50 €
Coulant chocolat au parfum salin	8,50 €
Feuilletine pralinée, crème à l'orange et glace passion	9,00 €
Coupe alcoolisée (colonel, framboisine, poire)	8,50 €
Coupe glacée (2 boules)	5,00 €

Parfums : vanille, chocolat, pistache, fraise, citron, rhum-raisons, yogourt, passion, framboise, poire, café
Supp. Chantilly + 1€

Assortiment de fromages de nos régions	8,50 €
--	--------

Nos viandes proviennent de France et de la CE.