

Emotion

En cette belle journée d'Hiver,
Profitez le temps d'un instant,
d'une parenthèse
entre simplicité et délicatesse.

Avec la complicité
de nos producteurs
et de la cueillette journalière.

Découvrez une maison de famille
et entrez dans l'univers
de Charlotte et Valentin Marin
et de leurs collaborateurs.

Venez déguster un menu
présenté en huit services
pour créer un moment d'émotion.

138 euros

Saveur

Cardons de Papi Jean
et truffe noire melanosporum

ou

Noix de Saint-Jacques, bon voyage

•

Omble chevalier,
dentelle de champignons

•

Fraicheur et légèreté

•

Passionnément ris de veau

ou

Filet de bœuf façon rossini

•

Fromage

•

Douceurs et plaisirs sucrés

113 euros

Gout

Menu élaboré en 3 services

•

Fromages en supplément de 15€

Menu proposé uniquement
au déjeuner,
du mercredi au vendredi

Hors jours fériés et les vacances d'été,

78 euros

Premices du voyage

Cardons de Papi Jean
et truffe noire melanosporum 48€

La langoustine toute en élégance 50€

Noix de Saint-Jacques, bon voyage 48€

Plongée dans nos eaux

Omble chevalier, dentelle champignons 54€

Bar de ligne qui saute en bouche 65€

Noix de Saint-Jacques bon voyage 65€

De nos prés au potager

Passionnément ris de veau 68€

Filet de bœuf façon rossini 75€

Poularde d'Alice complicité du vin jaune 60€

Fromages

Fromage travaillé aux saveurs du moment 16€

Le beau voyage des fromages de nos lacs Alpins 20€

Faisselle 12€

Douceurs et gourmandises

Poire dans sa robe croustillante 22€

Chocolat, gare au gourmand 22€

Note fraîche été légère, le pamplemousse 22€

« Notre pain est pétri, façonné et cuit par nos soins »
Origine viande, Ris de veau, Poularde : France Bœuf : Allemagne
Toutes taxes et service compris