

Emotion

En cette belle journée de printemps.
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.

Menu servi uniquement
pour l'ensemble de la table

138 euros

Saveur

Reine du printemps, l'asperge verte
ou

La langoustine belle et craquante

•

Omble chevalier,
velours de beurre fumé

•

Fraicheur et légèreté

•

Passionnément ris de veau
ou

Agneau de Savoie
entouré de ses fleurs

•

Fromage de nos lacs alpins

•

Douceurs et plaisirs sucrés

Au-delà de 6 personnes,
menu servi pour l'ensemble de la table

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

Reine du printemps, l'asperge verte 48€

La langoustine, belle et craquante 55€

Cru de sérieole, bon voyage 49€

Plongée dans nos eaux

Omble chevalier, velours de beurre fumé 54€

Suggestion au-delà de nos côtes, le réveil du jardin 65€

La langoustine, belle et craquante 68€

De nos prés au potager

Passionnément ris de veau 68€

Agneau de Savoie entouré de ses fleurs 69€

Poularde d'Alice sauce poulette 60€

Fromages

Fromage travaillé aux saveurs du moment 16€

Le beau voyage des fromages de nos lacs alpins 20€

Faisselle 12€

Douceurs et gourmandises

Rouge aux lèvres, la fraise 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 Agneau : Savoie
Toutes taxes et service compris