

100% fait maison - Cuisine locale et engagée

À partager

Houmous de pois chiches de Haute-Savoie **8**
Crackers aux épices douces

Entrées

Artichauts façon "Barigoule" **10**
Poitrine fumée / Olives Taggiasches

Pressé de joue de boeuf au vin rouge **11**
Ketchup de betterave / Mayonnaise aux herbes

Croustillant de pleurotes de Cordon **10**
Cervelle de canut / Riz vénéré



Plats

Pommes dauphines farcies au Beaufort **22**
Mousseline de petits pois / Oignons pickles



La pêche du moment selon arrivages **26**
Légumes primeurs / Noisettes / Estragon

Filet mignon de cochon des Bornes **27**
Petit épeautre de Haute Savoie / Cacahuètes

Fromages & Desserts

Assiette de fromages alpins **9**
Beaufort, Abondance, bleu de Bonneval, Tomme fermière et Chevrotin des Armailis

Fruits rouges de saison pochés et confits **10**
Crème anglaise à la vanille Bourbon / Meringue hibiscus

Financier moelleux aux noisettes du Lot **10**
Caramel au sarrasin / Crème montée au citron confit

Glaces et sorbets de Glaces & Cow **3** la boule
Glaces : vanille, chocolat, noisette, café, chartreuse
Sorbets : fraise, citron, myrtille, passion, framboise

Menu enfant (jusqu'à 10ans) 13
Un sirop / Un plat de la carte en version mini / 1 boule de glace

Prix TTC, service compris.

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance en début de repas.