

100% fait maison - Cuisine locale et engagée

À partager

Houmous de lentilles bio de Haute-Savoie **8**
Crackers aux épices douces

Entrées

Truite de Savoie fumée par nos soins **10**
Betterave / Pomme verte

Terrine de cochon aux champignons de Cordon **10**
Jeunes pousses / Sauce ravigote

Gnocchi de polenta au vieux Parmesan **9**
Vinaigrette de tomates / Moutarde de Meaux



Plats

La pêche du moment (selon arrivages) **26**
Légumes d'été / Fenouil / Salsa Verde

Grenadin de veau fermier **28**
Céleri rave / Noisettes du Lot / Olives Taggiasches

Aubergines rôties au miel de Passy **22**
Oeuf parfait / Piperade d'été / Granola maison



Fromages & Desserts

Sélection de fromages locaux **9**
De la ferme des Armaillis et de la ferme de l'Abérieux

Le tout chocolat ! De la maison Shouka **10**
Crumble cacao / Glace chocolat / Espuma chocolat noir

Figues rôties aux baies de genièvre **10**
Yaourt fermier / Myrtilles sauvages

Glaces et sorbets de Glaces & Cow **3** [la boule](#)
Glaces : vanille, chocolat, noisette, café, chartreuse, rhum raisin
Sorbets : fraise, citron, myrtille, passion, framboise, rhubarbe

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.