

100% fait maison - Cuisine locale et engagée

À partager

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

Entrées

Royale de carottes de plein champ **10**
Tomates séchées / Pistaches



Filets de perches du Léman en tempura **12**
Sauce tartare / Huile de ciboulette

Vol au vent de champignons au vin de Savoie **10**
Noisettes du Lot / Jus corsé

Plats

Parmentier de courges fumé au bois de hêtre **23**
Chips de légumes / Moutarde / Jus corsé végétal



Truite de Savoie rôtie à la Grenobloise **26**
Légumes racines / Raifort / Estragon / Pain d'épice

Noix de veau fermier **27**
Patate douce / Chorizo / Sarrasin soufflé

Fromages & Desserts

Sélection de fromages de nos montagnes **9**
Confiture et granola maison

Nougat glacé façon Snickers **10**
Praliné cacahuètes / Crème anglaise à la vanille de Madagascar

Tajine de fruits du verger aux épices douces **10**
Fruits confits / Baies roses

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.