

100% fait maison - Cuisine locale et engagée

À partager

Houmous de pois chiches de Haute-Savoie

Crackers aux épices douces



8

Entrées

Coeurs de poireaux confits à la Grenobloise

Vierge de pommes, vieux Parmesan



9

Truite de Savoie à la flamme

Raifort, agrumes

12

Plats

Gnocchis de polenta au beurre de sauge

Noisettes du Piémont, pourpier d'hiver



21

Filet de poisson du moment

Embeurrée de blettes, velouté fumé aux herbes

25

Paleron de boeuf aux olives Taggiasches

Topinambours, chips de betterave

27

Fromages & Desserts

Assiette de fromages alpins

Beaufort, Abondance, tomme fermière et persillé de Sallanches

9

Pavlova aux poires de Savoie

Crème montée aux agrumes

9

Mousse au chocolat noir de la maison Shouka

Praliné noisettes, grué cacao

10

Glaces et sorbets de Glaces & Cow

Glaces : vanille, chocolat, noisette, café, chartreuse

Sorbets : fraise, citron, myrtille, passion, framboise

3 [la boule](#)

Menu enfant (jusqu'à 10ans)

Un sirop ou jus de fruit bio / Un plat de la carte en version mini / 1 boule de glace

13

Prix TTC, service compris.

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