

100% fait maison - Cuisine locale et engagée

À partager

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

Entrées

Tomates anciennes en salade fraîcheur **9**
Mozarella / Tomates acidulées / Fraises fraîches



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

Petits farcis végétariens à l'épeautre **22**
Crumble de pain au levain / Passata basilic



La pêche du moment selon arrivages **26**
Légumes d'été / Noisettes / Estragon

Magret de canard des Dombes aux épices douces **27**
Gratin de macaronis / Aubergine fumée

Fromages & Desserts

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

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

Fruits du verger pochés au Vermouth de Savoie **10**
Melon givré / Amandes fraîches et cardinales

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.