



La carte du midi

Les ENTRÉES

POUR COMMENCER, *seul ou à partager*

LE CEVICHE DE TRUITE, <i>aux piments doux, Pisciculture des Ardoisières de Morzine</i>	22€
LA SALADE DE CONCOMBRE, <i>croquant aux agrumes et feta</i>	15€
LA BURRATA & TOMATES, <i>balsamique sélectionné, huile d'olive vierge & fleur de sel</i>	19€
LA CHARCUTERIE, <i>carpaccio de faux-filet fumé & pickles</i>	22€
LES 12 ESCARGOTS, <i>du Chablais en coquille</i>	32€

LES PERLES D'EXCEPTION

CAVIAR KASNODAR, <i>La boîte de 10g</i>	40€
CAVIAR KASNODAR, <i>La boîte de 30g</i>	110€

LES PETITS

LE FILET DE POULET, <i>poulet croustillant, accompagnement au choix</i>	12€
LE STEAK HACHÉ, <i>de la Ferme des Belles Robes, accompagnement au choix</i>	12€

Les PLATS

LES BELLES PIÈCES, *accompagnement au choix*

LE PALERON DE BOEUF ANGUS, <i>jus corsé</i>	39€
LE POULET AUX ÉCREVISSES, <i>avec sa bisque corsée</i>	41€
LE PULLED BEEF BURGER, <i>effiloché de boeuf, cheddar et tomate coeur de boeuf</i>	29€

LES JOLIES PRISES, *accompagnement au choix*

LE FILET D'OMBLE CHEVALIER, <i>primavera</i>	39€
LES FILETS DE PERCHE, <i>de lac</i>	
<i>Meunière</i>	32€
<i>Caviar Kasnodar</i>	47€
<i>Beurre aux écrevisses</i>	34€
<i>Beurre citronné</i>	33€
<i>Beurre Café de Paris</i>	34€

LE JARDIN

LA TATIN DE TOMATES, <i>basilic et vinaigre balsamique</i>	30€
LA SALADE DE CHÈVRE, <i>miel de montagne, fruits secs du mendiant</i>	26€

EN ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC,
POMMES FRITES,
SUCRINE, *sauce au miel de montagne*
LÉGUMES, *assortiment de saison*

Les DESSERTS

PÊCHÉS GOURMANDS

L'AFFOGATO, <i>glace vanille, café ou chocolat chaud maison</i>	10€
LA TARTE CITRON YUZU, <i>biscuit sablé, mousse légère citron Yuzu</i>	13€
LA GLACE À L'ITALIENNE, <i>vanille, fraise, ou parfums mêlés</i>	7€
LE TIRAMISU, <i>biscuit infusé au café & crème légère</i>	13€
L'ASSIETTE DE FRUITS, <i>fruits de saison & chocolat fondu</i>	12€

BOISSONS CHAUDES

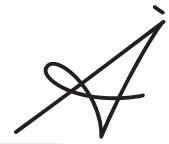
EXPRESSO	2,5€
DOUBLE EXPRESSO	5€
CAPPUCCINO	5€
THÉ / INFUSION	4€



Les cartes du soir

LA CARTE DU SOIR

DU JEUDI AU DIMANCHE



PARTAGER

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, 15€
Abondance, reblochon fermier & chèvre frais

LE TATAKI DE BŒUF, 25€
ketchup d'oignon rouge & pickles de graines de moutarde

LA CHARCUTERIE, 22€
carpaccio de faux-filet fumé & pickles

LA BURRATA & TOMATES, 19€
balsamique sélectionné, huile d'olive vierge & fleur de sel

LE CARPACCIO DE POULPE, 23€
assaisonnement méditerranéen

LE ROMANESCO FAÇON CORÉENNE, 16€
épicé & légèrement acidulé

Les PLATS

LA VOLAILLE, 39€
fondante et croustillante, sauce poulette & légumes d'été

LES FILETS DE PERCHES, 48€
du Lac Léman & caviar

LE BROCOLI FONDANT, 35€
sauce péruvienne & maïs

LES FILETS DE PERCHE, 39€
Du lac Léman, meunière ou beurre

Les DESSERTS

TARTE AU CITRON, 12€
crémeux citron et pâte croustillante

LE TIRAMISU, 12€
biscuit infusé au café & crème légère

L'ASSIETTE DE FRUITS, 12€
fruits de saison et chocolat fondu

WINE ME UP

TOUS LES MERCREDIS SOIR



LES ENTRÉES

LE MAGRET DE CANARD, 15€
Séché, au poivre

LE ROMANESCO FAÇON CORÉENNE, 13€
Pain pita, yaourt grec

LES PLATS

LA TRUITE À L'OSEILLE, 36€
Beurre blanc, courgette

LES FILETS DE PERCHE, 39€
Du lac Léman, meunière ou beurre citronné

LE BROCOLI FONDANT, 35€
Mais, sauce Péruvienne

LE FROMAGE

LE CHÈVRE FRAIS, 13€
Pêches, thym citron

LES DESSERTS

LE MELON, 13€
Verveine, meringue

LE TIRAMISU, 13€
Au café, Amaretto

LES MENUS À COMPOSER

MENU DÉCOUVERTE, 48€

En 3 plats : Amuse-bouche, plat, fromage ou dessert.

MENU DÉGUSTATION, 70€

En 5 plats : Amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert.

EN ACCORD

Notre sommelier vous propose une sélection de vins soigneusement accordés à chacun de vos plats.

1 verre de 10cL, 9€
3 verres de 10cL, 24€
5 verres de 10cL, 40€