



La carte

Les
HORS-D'ŒUVRE

LA SUCRINE, 15€
Sauce anchois et Roquette

LA TRUITE, 21€
Bouillon aux herbes

LE CHAMPIGNON DES SOUS-BOIS, 22€
Noisette et Sapin

LE CARPACCIO, 26€
Faux-filet et Pickles

Les
PLATS

LA CANETTE, 36€
Poireau et Algues

LE CHOU-FLEUR, 32€
Petit épeautre et Kumquat

LE LIÈVRE À LA ROYALE, 39€
Purée de pommes de terre

LE FILET DE PERCHE DU LAC LÉMAN, 43€
Frites maison et Salade d'herbes fraîches

Les
DESSERTS

LES FROMAGES D'ALPAGE, 12€
Assortiment au choix

LA FIGUE, 11€
Sucrée et Salée

LA POIRE, 12€
Foin et Citron

LE CHOCOLAT, 14€
Chartreuse et Oxalis

NOS CHOIX DE MENU

En 3 temps (hors-d'œuvre, plat et dessert) : **55€**
En 4 temps (hors-d'œuvre, plat, fromage et dessert) : **65€**

HORS-D'OEUVRE

LE CHAMPIGNON DES SOUS-BOIS
Noisette et Sapin

•

METS

LA CANETTE
Poireau et Algues

ou

LE CHOU-FLEUR
Petit épeautre et Kumquat

•

LE FROMAGE

LES FROMAGES D'ALPAGE
Assortiment au choix

•

LES DOUCEURS

LA FIGUE,
Sucrée et Salée

LES ACCORDS METS ET VINS

*Notre sommelier vous proposera
un accord Mets et Vins axé sur la région autour
de 3 ou 4 verres de 8 cl.*

En 3 temps : 27€

En 4 temps : 34€