



## MENU MARCHÉ D'APPROCHE – 61 €

(Soirs du mercredi au samedi, midi le week-end)

4 temps : ENTREE-PLAT POISSON OU VIANDE-FORMAGE-DESSERT

## MENU MARCHÉ ASCENSION – 81 €

(Soirs du mercredi au samedi, midi le week-end)

6 temps : 2 ENTREES-PLAT POISSON-PLAT VIANDE-FROMAGE-DESSERT

LES BETTERAVES DE SAVOIE EN 3 FAÇONS :

- EN TARTARE, SAUCE À LA CRÈME DES AILLONS ET VINAIGRE DE SUREAU
- À MANGER DU BOUT DES DOIGTS... KETCHUP DE BETTERAVE À L'AIL NOIR DU VILLAGE
- GRANITÉ BETTERAVE AU SUREAU

ROSE DE CÉLERI RÔTI, LAIT INFUSE AUX PEAUX TORRÉFIÉES, HUILE DE BASILIC, FRAICHEUR DE CÉLERI ET POMME VERTE

---

LA PÊCHE D'ERIC JACQUIER SUR LE LÉMAN, POMMES SOUFLÉES, AMARANTE, BEURRE BLANC A L'OSEILLE ET OXALIS

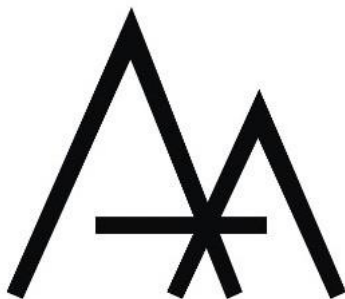
LA SÉLECTION DE GIBIER À PLUMES DE STÉPHANE MILLERET, LAQUÉ AU MIEL DES BAUGES, FEUILLE À FEUILLE DE PANAIS ET LARD PAYSAN, JUS PARFUMÉ À LA REINE DES PRÉS

---

LA FONDUE INVERSEE ... TOME DES BAUGES , VIEUX MARGERIAZ ET AIL DES OURS

---

TARTE SOUFLÉE AU CHOCOLAT TUMA YELLOW 70%, AGRUMES DU MAS BACHÈS ET CŒUR COULANT AU PERSIL, SORBET AUX ÉCORCES D'AGRUMES ET PERSIL



## MENU MARCHE D'APPROCHE – 61 €

(Evenings from Wednesday to Saturday, lunch during the week-end)

4-step menu : 1 STARTER-FISH OR MEAT- CHEESE-DESERT

## MENU ASCENSION – 81 €

(Evenings from Wednesday to Saturday, lunch during the week-end)

6-step menu : 2 STARTERS-FISH-MEAT-CHEESE-DESERT

SAVOY BEETS IN 3 WAYS:

- IN TARTARE, AILLONS CREAM SAUCE AND ELDERBERRY VINEGAR
- TO EAT WITH YOUR FINGERTIPS... BEETROOT KETCHUP WITH VILLAGE BLACK GARLIC
- BEET AND ELDERBERRY GRANITA

ROASTED CELERY ROSE, MILK INFUSED WITH ROASTED SKINS, BASIL OIL,  
FRESH CELERY AND GREEN APPLE

---

ERIC JACQUIER'S FISHING ON LAKE GENEVA, SOUFFLÉ APPLES, AMARANTH,  
SORREL WHITE BUTTER AND OXALIS

STÉPHANE MILLERET'S SELECTION OF FEATHERED GAME, GLAZED WITH  
BAUGES HONEY, PARSNIP LEAF AND FARM BACON, JUICE FLAVORED WITH  
MEADOWSWEET

---

THE REVERSE FONDUE... TOME DES BAUGES, OLD MARGERIAZ AND WILD  
GARLIC

---

TUMA YELLOW 70% CHOCOLATE SOUFFLÉ TART, CITRUS FRUITS FROM MAS  
BACHÈS AND PARSLEY HEART, CITRUS PEEL AND PARSLEY SORBET