



MENU MARCHE D'APPROCHE – 61 €

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

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

MENU MARCHE ASCENSION – 81 €

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

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

PETITS POIS EN 2 FAÇONS, PARFUMÉS À L'ACHE DE MONTAGNE

ASPERGES BLANCHES, BEURRE BLANC AU SUREAU ET FLEURS
DES BAUGES

LA PECHE d'EAU DOUCE CUITE À LA BRAISE, ASPERGES
VERTES, CÉDRAT ROUGE DU MAS BACHÈS ET SABAYON AU
SAFRAN DES BAUGES

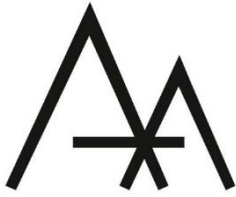
LAPIN DE BRESSE DE LA MAISON MIÉRAL, CUIT EN FEUILLES
D'AIL DES OURS, MORILLES FARCIES ET JUS PERLÉ

BÉRET DE LA FERME DE LA CORRERIE À LA CIBOULETTE DE
NOTRE POTAGER, VINAIGRE DE NOS RÉCOLTES, JEUNES
POUSSES SAUVAGES

FRAISES, RHUBARBE, NEPITA et MELISSE DE NOTRE JARDIN

Les jours fériés nous servons uniquement les Menus « Marche d'Approche » et « Ascension ».





MENU MARCHE D'APPROCHE - €61

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)
4 courses : 1 STARTER- 1 MEAT FISH OR MEAT- CHEESE -DESSERT

MENU MARCHE ASCENSION – 81 €

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)
6 courses: 2 STARTER - FISH & MEAT- CHEESE -DESSERT

PEAS 2 WAYS, FLAVOURED WITH MOUNTAIN ACHE

WHITE ASPARAGUS, BEURRE BLANC, ELDERBERRY AND BAUGES FLOWERS

BRAISE-COOKED FRESHWATER PEACH, GREEN ASPARAGUS, MAS BACHÈS RED
CITRON AND BAUGES SAFFRON SABAYON

BRESSE RABBIT FROM MAISON MIÉRAL, COOKED IN WILD GARLIC LEAVES,
STUFFED MORELS AND PEARL JUICE

BÉRET DE LA CORRERIE WITH CHIVES FROM OUR KITCHEN GARDEN, VINEGAR
FROM OUR HARVESTS, YOUNG WILD SHOOTS

STRAWBERRIES, RUBARB, NEPTA & MELISSA FROM OUR GARDEN