



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

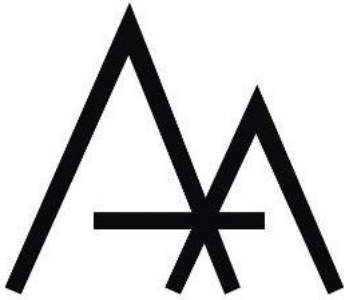
**ASPERGES BLANCHES, BEURRE BLANC AU SUREAU ET FLEURS
DES BAUGES**

**FÉRA D'ÉRIC JACQUIER 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**

**COMME UN PANIER DE CUEILLETTE PRINTANIÈRE..., FRAISES,
RHUBARBE ET CRESSON SAUVAGE**



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

PEAS 2 WAYS, FLAVOURED WITH LOVAGE

WHITE ASPARAGUS, ELDERBERRY « BEURRE BLANC » AND
BAUGE'S FLOWERS

ÉRIC JACQUIER'S FERA COOKED OVER EMBERS, GREEN
ASPARAGUS, RED CITRON FROM MAS BACHÈS AND BAUGES
SAFFRON SABAYON

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

BERET FROM THE CORRERIE FARM WITH CHIVES FROM OUR
VEGETABLE GARDEN, VINEGAR FROM OUR HARVEST, YOUNG
WILD SHOOTS

LIKE A SPRING PICKING BASKET..., STRAWBERRIES, RHUBARB
AND WILD CRESS