



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

Asperges vertes en habits de printemps, verveine et lierre terrestre, jaune d'œuf fumé de la ferme des Roussettes

Morilles des Bauges farcies à l'ail des ours et sauce au Chignin Bergeron

La pêche sur le Léman d'Eric Jacquier, asperges blanches de chez Yannick et Sylvia Viret, mayonnaise au garum, concentré d'une soupe de poisson de lac et bourrache

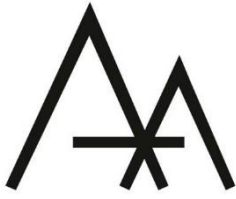
Quasi de veau de lait de Chartreuse cuit sur la braise, l'épaule confite, ragoût de petit pois et rhubarbe parfumé à l'aspérule odorante

Le Béret de la ferme de la Correrie à la ciboulette de notre jardin, jeunes pousses sauvages et vinaigre de fruits de nos récoltes

Bourgeon de sapin des Bauges, fraises de Savoie fraîches et croustillantes, noisettes

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: 2STARTER - FISH &MEAT- CHEESE -DESSERT

Green asparagus in spring dress, verbena and ground ivy, smoked egg yolk from the Roussettes farm

Bauges morels stuffed with wild garlic and Chignin Bergeron sauce

Eric Jacquier's fishing on Lake Geneva, white asparagus from Yannick and Sylvia Viret, garum mayonnaise, concentrated lake fish soup and borage

Chartreuse milk-fed veal quasi, shoulder confit, pea and rhubarb ragout flavored with sweet woodruff

Béret de la ferme de la Corrierie with chives from our garden, young wild shoots and fruit vinegar from our harvests

Bauges fir bud, fresh, crisp Savoy strawberries, hazelnuts