

Au mois de juillet et août



MENU MARCHÉ D'APPROCHE – 65 €

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

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

MENU MARCHÉ ASCENSION – 85 €

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

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

Balade dans notre potager...

Tomates cerises de chez Yannick et Sylvia Viret, sorbet à la tanaïse et huile du moulin Paradis

Armoise...

Concombre de Savoie mariné à la vanille, agrumes confit, chèvre frais des Bauges

Berce des prés...

Pêche du Léman, fleurs de courgette farcie, jus de berce beurré

Nepeta...

Chevreuil d'Alsace rôti, fraises lactofermentées, aubergine brûlée, jus comme un grand veneur

Foin...

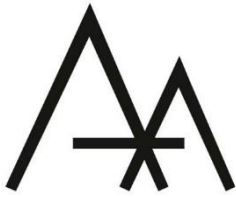
Tome des Bauges, chiffonnée et glacée

Reine des prés...

Framboises, arlette au piment, lait fumé

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





MENU MARCHE D'APPROCHE - €65

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

MENU MARCHE ASCENSION – €85

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

A stroll through our vegetable garden...

Cherry tomatoes from Yannick and Sylvia Viret, tansy sorbet and Paradis mill oil

Wormwood...

Savoy cucumber marinated in vanilla, candied citrus, fresh Bauges goat's cheese

Hogweed...

Léman peach, stuffed zucchini flowers, buttered hogweed juice

Nepeta...

Roasted Alsatian venison, lacto-fermented strawberries, jus like a grand veneur

Hay...

Tome des Bauges, crumpled and glazed

Meadowsweet...

Raspberries, chili arlette, smoked milk