



Au mois de Septembre et Octobre

MENU MARCHE D'APPROCHE – 65 €

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

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

MENU ASCENSION – 85 €

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

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

Balade dans notre potager...

Haricots verts en tartelette, mûre de nos conservations, bleu de Bonneval et gaspacho vert

Sureau...

Cèpe rôti, jambon de cochon Mangalica affiné à l'Auberge, écume de vinaigre de sureau

Cresson...

Pêche du Léman d'Éric JACQUIER légèrement fumée, risotto de petit épeautre, sauce au pollen

Verveine et Mélisse...

Pigeon de Bresse farci, la cuisse croustillante, tomates cerises de chez Yannick et Sylvia VIRET, jus perlé

Foin...

Tome des Bauges, chiffonnée et glacée

Bryophyte et pomme de pin...

Figue rôtie, praliné de pignon de pin et glace à la mousse des sous-bois

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

Nos chefs sont à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies (vous trouverez le tableau des allergènes auprès de notre réception)

Prix nets en euros, taxes et service compris





From September to October

MENU MARCHE D'APPROCHE - €65

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

4 courses : 1 STARTER- 1 MATE FISH OR MEAT- CHEESE -DESSERT

MENU ASCENSION – €85

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

6 courses: 2 STARTER - FISH & MEAT- CHEESE -DESSERT

A stroll through our kitchen garden...

Green beans in a tartlet, blackberries from our preserves, Bonneval blue cheese and green gazpacho

Elderberry...

Roasted porcini, Mangalica pig ham aged at the Auberge, elderberry vinegar foam

Watercress...

Éric JACQUIER's lightly smoked Lake Geneva peach, small spelt risotto, pollen sauce

Verbena and lemon balm...

Stuffed Bresse pigeon, crispy leg, cherry tomatoes from Yannick and Sylvia VIRET, pearl juice

Hay...

Tome des Bauges, crumpled and glazed

Bryophyte and pine cone...

Roasted fig, pine nut praline and undergrowth mousse ice cream

On public holidays, we only serve the "Marche d'Approche" and "Ascension" menus.

Our chefs will be happy to help you with any dietary restrictions or allergies you may have (please contact our reception desk for a list of allergies).

Net prices in euros, taxes and service included