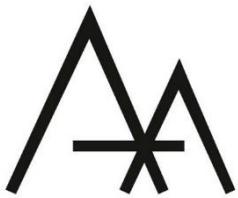


Au mois d'Avril et Mai



**MENU MARCHE D'APPROCHE – 69 €**

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

ENTREE-PLAT POISSON OU VIANDE-FROMAGE-DESSERTS

**MENU ASCENSION – 89 €**

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

2 ENTREES-PLAT POISSON-PLAT VIANDE-FROMAGE-DESSERTS

**Sureau**

*Petit-pois, fruits de nos conservations, gazpacho des cosses*

**Lamier**

*Asperges blanches, ail noir, poutargue d'œuf de poule*

**Oxalis**

*Féra du Léman cuite sur flamme, raviole translucide, rhubarbe*

**Ail des Ours**

*Paupiette de Veau fumée, râgout de morilles, liqueur de noix des Pères Chartreux*

**Tome des Bauges chiffonnée et glacée,  
cramaillotte**

**Armoise**

*Premières cerises, lait d'Alpage*

**Lavande, Fraises**

Les jours fériés nous servons uniquement les Menus « Marche d'Approche » et « Ascension ». Le menu Ascension est un menu qui se déguste sans précipitation. C'est pourquoi il ne peut être servi que si la commande est passée avant 13h (pour le déjeuner samedi, dimanche et jours fériés) et avant 20h30 pour le dîner.

Nos chefs sont à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, cependant, notre cuisine représentant le terroir Baujus où le beurre, le lait et la crème sont représentatifs de celle-ci, nous ne pouvons convenir aux personnes sans lactose (vous trouverez le tableau des allergènes auprès de notre réception)  
Prix nets en euros, taxes et service compris





April - May

**MENU MARCHE D'APPROCHE - €69**

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

1 STARTER- 1 MATE FISH OR MEAT- CHEESE -DESSERTS

**MENU ASCENSION – €89**

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

2 STARTER - FISH & MEAT- CHEESE -DESSERTS

**Elderberry**

*Peas, fruit of our preserves, gazpacho from the pods*

**Lamier**

*White asparagus, black garlic, hen egg poutargue*

**Oxalis**

*Flame-cooked lake trout, translucent ravioli, rhubarb*

**Bear's garlic**

*Smoked veal roulade, morel mushroom ragout, "Pères Chartreux" walnut liqueur*

**Crumpled and glazed Tome des Bauges,  
cramaillotte**

**Armoise**

*First cherries, Alpine milk*

**Lavender, Strawberries**

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

The Ascension menu is a menu to be enjoyed without haste. This is why it can only be served if the order is placed before 1pm (for lunch on Saturdays, Sundays and public holidays) and before 8.30pm for dinner.

Our chefs are at your disposal in the event of dietary restrictions or allergies, however, as our cuisine represents the Baujue region where butter, milk and cream are representative, we are unable to cater for lactose-free guests.

(you will find the table of allergens at our reception)  
Net prices in euros, taxes and service included

