



Au mois d'Avril et Mai

MENU MARCHÉ D'APPROCHE – 69 €

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

ENTRÉE-PLAT POISSON OU VIANDE-FROMAGE-DESSERTS

MENU ASCENSION – 89 €

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

2 ENTRÉES-PLAT POISSON-PLAT VIANDE-FROMAGE-DESSERTS

Sureau

Petit-pois, fruits de nos conservations, gaspacho 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, râtout de morilles, liqueur de noix des Pères Chartreux

Tome des Bauges chiffonnée et glacée, cramailotte

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 Bauju 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 MARCHÉ D'APPROCHE - €69

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

1 STARTER- 1 MEAT 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,
cramailotte**

Armoise

First cherries, Alpine milk

Lavender, Strawberries

On public holidays, we only serve the "Marché 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 Bauges 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

