

Au mois de Juillet et Août



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

Cueillette de notre potager

Tomates cerises de Sylvia Viret, ail noir, vinaigrette des pépins et sorbet Green Zebra à la tanaïs

Aspérule odorante et arquebuse

Concombres marinés, chèvre frais des Bauges, agrumes confits du Mas Schaller

Berce des prés

Féra pêchée dans le Léman par Eric Jacquier, cuite à la flamme, courgette de la tige à la fleur, beurre blanc au vinaigre de berce et jus végétal corsé

Basilic

Cochon de la tête aux pieds, abricots, caviar d'aubergine grillée, et jus perlé au saindoux

Tome des Bauges chiffonnée et glacée, cramailotte

Nepeta

Framboises, arlette au piment de Savoie

Reine des prés et verveine

Pêche pochée à la verveine, faisselle des Bauges, tuile givrée

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





July - August

MENU MARCHE 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

Picked from our garden

Sylvia Viret's cherry tomatoes, black garlic, seed vinaigrette and Green Zebra sorbet with tansy

Sweet woodruff and arquebuse

Pickled cucumbers, fresh Bauges goat's cheese, candied citrus fruits from Mas Schaller

Meadow hogweed

Eric Jacquier's Lake Geneva-caught féra, flame-cooked, zucchini from stem to flower, beurre blanc with hogweed vinegar and full-bodied vegetable juice

Basil

Pig from head to toe, apricots, roasted eggplant caviar, and lard pearl jus

Crumpled and glazed Tome des Bauges, cramailotte

Nepeta

Raspberries, Savoy chili arlette

Meadowsweet and verbena

Peach poached with verbena, Bauges faisselle, frosted tuile

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 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

