



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

Racines et truffe

Tourte aux légumes d'automne en feuille à feuille, crémeux au Galopon, jus végétal à la châtaigne

Cueillette en forêt

Cèpes rôtis, sabayon à l'épicéa des Bauges, oxalis

Livèche

La pêche d'eau douce, bonbon de blettes, beurre blanc à la livèche et jus corsé aux escargots

Baies et citronnelle

Le chevreuil en deux services :

- *Le filet rôti, poudré aux fruits des bois, jus acidulé*
- *l'épaule confite, comme une sauce grand veneur à la citronnelle*

Tome des Bauges chiffonnée et glacée, marmelade aux dernières fleurs d'été

Alliance entre les champignons de Savoie et le chocolat

Mousse des bois

Pommes confites, glace à la mousse

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



(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

Roots and truffles

Autumn vegetable tart in puff pastry, Galopyon cream, chestnut vegetable jus

Forest foraging

Roasted porcini mushrooms, Bauges spruce sabayon, oxalis

Lovage

Freshwater fish, Swiss chard bonbons, lovage beurre blanc, and full-bodied snail jus

Berries and lemongrass

Venison served in two courses:

- *Roasted fillet, dusted with wild berries, tangy jus*
- *Confit shoulder, served with a lemongrass grand veneur sauce*

**Crumpled and glazed Tome des Bauges,
marmalade made with the last flowers of
summer**

**A combination of Savoie mushrooms and
chocolate**

Woodland mousse

Confit apples, mousse ice cream

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

