

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

De la racine à la feuille

Endive rôtie, cédrat, Val Bleu et crème au kasha fumée

Serpolet

Tourte à l'embeurrée de choux, crémeux au Motzon de la ferme de la Corrierie, jus concentré de chou rouge

Épicéa

Omble Chevalier en deux services :

- Confit, laqué au miso, cannelloni de poireaux et jus aux champignons
- Façon Gravlax, vinaigre à l'épicéa

Livèche

Épaule de cochon cuite lentement, fruits rouges de nos conservations, risotto d'oignon à la levure maltée, cromesquis de pieds et têtes et jus corsé

Ail des ours

Notre incontournable fondue inversée... Tome des Bauges, Margériaz Vieux et bourgeons en pickles

Reine-des-Prés et Safran des Bauges

Fraîcheur aux agrumes du Mas Schaller

Persil

Chocolat chaud onctueux, sorbet herbacé

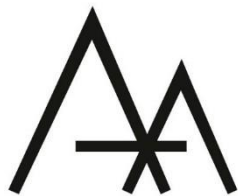
Les jours fériés nous servons uniquement les Menus « Marche d'Approche » et « Ascension ». Le menu Ascension est un menu qui se déguste sans précipitation. C'est pourquoi il ne peut être servi que si la commande est passée avant 13h (pour le déjeuner samedi, dimanche et jours fériés) et avant 20h30 pour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





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

From root to leaf

Roasted endive, citron, Val Bleu cheese and smoked kasha cream

Serpolet

Cabbage tart with butter, Motzon cream from La Correrie farm, concentrated red cabbage juice

Spruce

Arctic char served in two courses:

- Confit, glazed with miso, leek cannelloni and mushroom jus
- Gravlax style, spruce vinegar

Lovage

Slow-cooked pork shoulder, red berries from our preserves, onion risotto with malted yeast, croustis made from trotters and heads, and a full-bodied jus

Wild garlic

Our signature inverted fondue... Tome des Bauges cheese, Margériaz Vieux cheese and pickled buds

Meadowsweet and Bauges saffron

Citrus freshness from Mas Schaller

Parsley

Creamy hot chocolate, herb sorbet

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

