

MENU MARCHE D'APPROCHE – 74 €

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

ENTREE-PLAT POISSON OU VIANDE-FROMAGE-DESSERTS

MENU ASCENSION – 94 €

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

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

Sous 2mm de glace...

La féra d'Eric Jacquier, fumée en tartare, radis d'hiver et ciboulette

Truffe des Bauges

Tourte au céleri truffée, crémeux au galopon et coulis de persil

Safran de M.Joigneaux

Perches du Léman poêlées meunières, sauce au safran et risotto de petit épeautre au carvi

Reine des prés

Pigeonneau rôti puis laqué, raviole de betterave lactofermentée, sérac et jus corsé infusé à la reine des prés

Ail des ours

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

Aspérule odorante

Poire et agrumes du Mas Schaller

Autour du lait de nos alpages

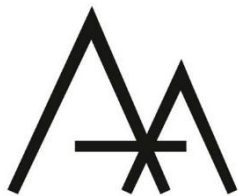
Glace à la confiture de lait, foin des Bauges

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 - €74

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

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

MENU ASCENSION – €94

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

2 STARTER - FISH & MEAT- CHEESE -DESSERTS

Beneath Two Millimetres of Ice

Eric Jacquier's Lake Geneva char, lightly smoked and prepared as a tartare, winter radishes and fresh chives

Truffle from the Bauges

Truffled celeriac pie, galopyon mushroom cream, flat-leaf parsley coulis

Saffron by M. Joigneaux

Lake Geneva perch, pan-fried meunière style, saffron sauce, spelt risotto scented with caraway

Meadowsweet

Roasted and delicately glazed pigeon, lacto-fermented beetroot raviolo, fresh sérac cheese and a rich jus infused with meadowsweet

Wild garlic

Our signature inverted fondue: Tome des Bauges and aged Margériaz cheeses, wild garlic buds in pickles

Sweet Woodruff

Tender pear and citrus fruits from Mas Schaller, sweet woodruff notes

From Our Alpine Milk

Milk-jam ice cream, Bauges hay

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

