

Marche D'Approche

menu en 5 temps : 74€

Ascension

menu en 7 temps : 94€

Servi au diner du mercredi au dimanche
Et au déjeuner le week-end et jours fériés

Cueillettes Printanières

Asperges blanches, truite fumée, fromage blanc mentholé et fleurs de printemps

Aspérule odorante

Morilles rôties, gnocchis fondants et sauce au Chignin Bergeron

Capucine

La pêche d'Eric Jacquier sur le Léman, en deux façons :
- Cuite à la flamme, bonbons de feuilles de capucines et jus d'oignon caramélisé
- Tout en fraîcheur, jeunes radis et vinaigre de citronnelle de chez Sylvia

Ail des Ours

Cochon noir de la ferme de Rossanaz, tartelette aux petits pois, curry vert de l'auberge et jus perlé

Fromage des Bauges

Oxalis

Glace acidulée, crumble aux champignons

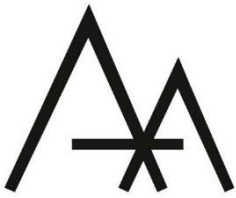
Autour du lait de nos alpages

Fraises printanières, foin des Bauges

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 la réception)



Prix nets en euros, taxes et service compris



Marche D'Approche

Five-course menu: 74€

Ascension

Seven-course menu: 94€

Served at dinner from Wednesday to Sunday
And at lunch on weekends and public holidays

Spring Harvest

White asparagus, smoked trout, mint-infused fromage blanc, spring flowers

Sweet Woodruff

Roasted morels, delicate gnocchi, Chignin-Bergeron reduction

Nasturtium

Lake Geneva catch by Eric Jacquier, in two expressions :

- Flame-seared, nasturtium leaf bonbons, caramelised onion jus
- Delicately fresh, baby radishes, Sylvia's lemongrass vinegar

Wild Garlic

Black pork from Rossanaz Farm, pea tartlet, house green curry, pearled jus

Bauges Cheese

Oxalis

Sharp sorrel ice cream, mushroom crumble

Around Our Alpine Milk

Spring strawberries, Bauges hay

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)

