



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

Fraîcheur végétale

Caviar d'aubergine, crumble au serpolet, foccacia au chèvre frais des Bauges et ail noir

Cueillettes dans notre potager

La tomate de chez Yannick et Sylvia Viret mi-confite, vinaigrette à l'huile du moulin Paradis, sorbet à la tanaïs

Berce des prés

Biscuit de carpe en croûte de pain, fleur de courgette farcie, jus des arêtes au vinaigre de berce

Roquette

Bœuf Wagyu confit lentement, jus corsé et sauce herbacée, girolles, haricots verts

Le Béret de la Ferme de la Corrierie

Salade de jeunes pousses, vinaigre de fruit

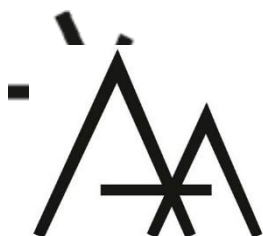
Nepeta

Tartare de pastèque, granité à la Nepeta

Rue

Fruits rouges, piment de chez Sylvia, crémeux au fromage blanc de la ferme de la Marmotte et pain de Gènes à la rue

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)



Marche D'Approche

Five-course menu: 74€

Prix nets en euros, taxes et service compris

Ascension

Seven-course menu: 94€

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

Fresh Vegetables

Eggplant caviar, wild thyme crumble, focaccia with fresh goat cheese from Les Bauges and black garlic

Harvest From Our Vegetable Garden

Semi-candied tomatoes from Yannick and Sylvia Viret, vinaigrette made with oil from the Paradis mill, tansy sorbet

Hogweed

Bread-crusted carp fillet, stuffed zucchini blossoms, fish bone jus with hogweed vinegar

Arugula

Slow-confit Wagyu beef, full-bodied jus and herb sauce, chanterelle mushrooms, green beans

Le Béret From the Correrie Farm

Salad of baby greens, fruit vinegar

Nepeta

Watermelon tartare, Nepeta granita

Rue

Red berries, chili peppers from Sylvia's, creamy white cheese from La Marmotte Farm, and Genoese bread with rue

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)

