

LES ENTRÉES

Oeuf mollet parfait, confit d'oignons, crème de parmesan.....	13,50.-
Filet de Caille et chanterelles d'automne, compotée de myrtilles.....	19,50.-
Cassolette de champignons frais.....	17,00.-
Ballotine de foie gras mi-cuit, pain d'épices maison et gelée d'oranges.....	19,50.-

LES PLATS

POISSONS

Choucroute du lac :

choux, omble, féra, perches, écrevisse, pommes vapeur beurre blanc.....	26,00.-
Filet de dorade royale, émulsion de reblochon.....	24,50.-
Filets de perches meunières.....	28,00.-
Filets de perches à la provençale.....	29,00.-
Filets de perches à la crème.....	29,00.-
Filets de perches aux chanterelles d'automne.....	31,00.-
Ombre Chevalier pour deux personnes, découpé devant vous.....	56,00.-

VIANDES

Filet de boeuf poêlé, crème de morilles sur lit de pommes Anna.....	32,00.-
Ris de veau aux morilles.....	28,00.-
Tronçon de canard rôti aux cèpes et fèves de tonka.....	25,00.-
Civet de sanglier, sauce grand veneur et garniture chasseur.....	25,00.-
Filet mignon de cerf sauce poivrade et garniture chasseur.....	27,00.-
Pithiviers de perdreaux et fois gras.....	26,00.-

VÉGÉTARIEN

Corolle de légumes printaniers au curry et raifort, mozzarella di bufala.....	19,50.-
---	---------

LES FROMAGES

Sélection de fromages.....	12,00.-
Fromage blanc à la crème et coulis de fruits rouges.....	7,00.-

LES DESSERTS

Demandez-nous les gourmandises du moment

LES MENUS DU JOUR

(du lundi au vendredi)

Formule entrée, plat et dessert du jour.....	20,00.-
Formule entrée, plat ou plat et dessert du jour.....	16,00.-
Formule Plat du jour seul.....	14,50.-

MENU CHASSE

42,00.-

Cassolette de champignons frais

ou

Filet de Caille et chanterelles d'automne, compotée de myrtilles

Civet de sanglier, sauce grand veneur et garniture chasseur

ou

Filet mignon de cerf sauce poivrade et garniture chasseur (+ 2 euros)

Poire vin rouge, sorbet myrtille et éclat de Meringue

MENUS ENFANTS

Steack haché, frites et glace.....	12,50.-
Filets de perches, frites et glace.....	14,50.-

- Nos viandes sont de provenance France et Union Européenne - Boissons non comprises - Les prix s'entendent en euros, service compris -

CARTES DES VINS

VINS ROUGES		TARIFS					VINS ROUGES		TARIFS					VINS BLANCS		TARIFS					VINS ROSÉS		TARIFS							
RÉGION	DÉSIGNATION	150 CL	75 CL	50 CL	37,5 CL	10 CL	RÉGION	DÉSIGNATION	150 CL	75 CL	50 CL	37,5 CL	10 CL	RÉGION	DÉSIGNATION	150 CL	75 CL	50 CL	37,5 CL	10 CL	RÉGION	DÉSIGNATION	150 CL	75 CL	50 CL	37,5 CL	10 CL			
Savoie	Mondeuse "Sainte Barbe" Bouvet 2018	69	36	25			Bordeaux (suite)	Le Jardin de Petit Village "Pomerol" 2017	72					Savoie	Chignin-Bergeron Sainte Dominique Bouvet 2018	69	38		23		Savoie	Rosé de Savoie "Les pierres roses" Bouvet 2019		27			18			
-	Pinot noir "Le Beau Chêne" Bouvet 2018		29		19		-	Margaux "Château Vivens" 2015	64					-	Château Ripaille 2020		28				Languedoc	L'instant Rosé "IGP Pays d'Oc" 2020		24						
Loire	Château de Sancerre Marnier 2019		39				-	Lussac Saint-Émilion 2014	34		21			-	Roussette "l'Altesse" Bouvet		33	24			-	Pic Saint-Loup Mas de Jon 2020		29						
-	Saint Nicolas de Bourgueil "Les Charmantes" 2018/19		29				-	Château des Arnauds "Lalande de Pomerol" 2019	36					Bourgogne	Meursault Goutte d'or 2017		124				Provence	Terre de Berne "AOP Côte de Provence" 2020	66	34	27					
Languedoc	Pic Saint-Loup Mas de Jon 2020		29	24			-	Les Tourelles de Longuevilles "Pauillac" 2015	115					-	Chablis Saint-Pierre «Regnard» 2019		46				Suisse	Oeil de Perdrix Tartegnin 2019		28						
-	Château Fabre-Gasparets 2019		34				-	Dame de Montrose Saint-Estèphe 2017	89					Languedoc	Chardonnay Grande Courtade 2020 GP Pays d'Oc		26				PÉTILLANTS					TARIFS				
Bourgogne	Savigny les Beaune Maillard 2016		49				Rhône	Baumes de Venise Domaine de Cassan 2015(75cl)2017(37,5)	32		19			-	Ban des Cigales (moëlleux) "Coulon" 2020		28													
-	Mercurey Louis Latour 2019		52				-	Chateaufort du Pape Les Origines 2019	69					Loire	Pouilly Fumé "de Ladoucette" 2019		52		28		Savoie	Crémant de Savoie		29			7			
-	Beaunes Perrières 1 er cru domaine Louis Latour 2013		94				-	Vacqueyras "Grande Garrigue" Jaume 2018	38	29				-	Château de Sancerre blanc "Marnier" 2018		36				Ain	Rosé Cerdon Demi sec Vin du Bugey		34			8			
Beaujolais	Moulin à Vent Louis Latour 2018		36				-	Côtes du Rhône Saint-esprit Delas 2019	25					Alsace	Riseling Classic Hugel 2017		38				Italie	Prosecco "Arnaces"		29			7			
-	Brouilly Louis Latour 2019		34				-	Crozes Hermitage « les launes » Delas 2019	39					-	Gewurztraminer Classic - Hugel 2018		39				Champagne	Deutz Brut Classic		85		39				
Bordeaux	Château Roustaing "Vieilles Vignes" 2018		24				-	Côte-Rôtie Seigneur deMaugiron Delas 2018	96					Suisse	Yvorne Vigne du Baron 2019		35				-	Champagne Louis Constant		60			9			

Les prix s'entendent en euros, service compris. - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération