

*Pour le respect de notre planète et pour votre bien-être,
nous nous efforçons de travailler en circuit court avec des producteurs locaux.
Une cuisine à base de produits frais et de saison, à décliner selon vos envies,
légère, detox, ou gourmande !*



Certains plats peuvent manquer, nous vous remercions de votre compréhension et confiance.

Nos entrées

<i>Tomate mozzarella di Bufala, vinaigrette au basilic du jardin</i>	18€
<i>Salade estivale gorgée de soleil, melon et jambon</i>	18€
<i>Ferrine du Chef au foie de volaille, confit d'oignon à la grenadine</i>	18€
<i>Reblochon pané, myrtilles, éclats de noisettes torréfiées et balsamique</i>	18€
<i>Perches en gratin et poireaux à l'étuvée au safran de Draillant</i>	18€
<i>Tartare de thon aux agrumes et nectarines vanillées</i>	18€
<i>Aubergine dorée, abondance, tomates de pays et salade mêlée</i>	22€
<i>Médailлон de foie gras de canard, chutney aux abricots</i>	24€
<i>Bouquet de langoustines, mayonnaise maison, pain de seigle citronné</i>	7 pièces 26€

Plat Signature 45€



Mariage insolite entre la terre et la mer

Escalope de foie gras poêlée et ris de veau, coquillages et crustacés ... 

Menu Enfant (-12 ans) 14€

Poisson pané ou nuggets de poulet fermier maison, frites maison ou légumes.

Dessert (glace vanille Meuh, yaourt maison, compote de pomme maison)

Nos plats

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché

<i>Filets de perche façon meunière ou à l'ail des ours, frites fraîches et salade mêlée</i>	32€
<i>Filet de féra, doré à la plancha, beurre nantais à l'ail des ours</i>	26€
<i>Tartare de thon xxl, frites fraîches et salade mêlée</i>	26€
<i>Retour de pêche, poisson du marché</i>	26€
<i>Homard bleu grillé</i>	50€
<i>Noix pâtissière de veau, cuisson en basse température, fumé au romarin, crème légère au foie gras (BVF)</i>	24€
<i>Filet de bœuf grillé, jus au xocopili (BVF)</i>	36€
<i>Lasagnes aux légumes de saison</i>	22€
<i>Tatin de tomates cerises, abondance, basilic et bouquet de légumes</i>	22€
<i>Fromages affinés de Savoie, saladine aux noix et petit pot de confiture</i>	11€

Menu Lémanique 38€

*Terrine du Chef au foie de volaille,
confit d'oignon à la grenadine et cornichons*
Ou

*Perches en gratin et poireaux à l'étuvée
au safran de Draillant*
Ou

*Reblochon pané, myrtilles,
éclats de noisettes torréfiées et balsamique*
*

*Filet de féra doré à la plancha,
beurre nantais à l'ail des ours*
Ou

*Noix pâtissière de veau, cuisson en basse
température, crème légère au foie gras*
Ou

Lasagnes aux légumes de saison
*

Dessert au choix



Menu Villa Cécile 45€

*Tartare de thon aux agrumes,
nectarines vanillées*
Ou

*Tatin de tomates cerises, abondance,
basilic et salade mêlée*
Ou

*Médailлон de foie gras de canard,
chutney aux abricots*
*

*Filets de perche façon meunière,
frites fraîches et salade mêlée*
Ou

Filet de bœuf, jus au xocopili (BVF)
*

Dessert au choix