



CARTE Terroir & Plaisir

(Fait Maison - Cuisine élaborée sur place à partir de produits bruts / Home made food - prepared on site with fresh unprocessed ingredients)

ENTRÉES STARTERS

Gravlax de bar † Émulsion de lait ribot fermenté, betteraves et orties 26 €
Sea-bass gravlax, Buttermilk emulsion, beetroot and nettle

Raviole de légumes d'hiver † Consommé de bœuf à l'oignon brûlé, sorbet chèvre et pollen 18 €
Winter vegetable dumplings, Beef and burnt onion consommé, goat cheese sorbet and pollen

Chou vert comme un farci † Céleri rôti, mousse beaufort et réduction de vin jaune 18 €
Stuffed cabbage, roasted celery, Beaufort mousse and Vin Jaune reduction

Gourmandise de potimarron † Meringue, mousse chicorée et haddock 18 €
Onion Squash gourmandise, meringue, chicory mousse and haddock



POISSONS FISH

Fera de nos lacs en filet † Jus de mandarine, poireau, potimarron et tuile d'agrumes 31 €
Local Lake Corregone filet, tangerine juice, leek, onion squash, citrus cracker

Cabillaud rôti † Pormonier et émulsion raifort 26 €
Roasted cod, local cabbage and pork sausage, horseradish emulsion



VIANDES MEAT

Pigeonneau en ballotine et ses cuisses confites † Salsifis et butternut 31 €
Ballotine and confit leg of squab, salsify and butternut

Joue de cochon fermier en croûte † Céleri rave et épinards 26 €
Free-range pig cheeks en croûte, celeriac and spinach



CARTE Terroir & Plaisir (SUITE)

FROMAGES *CHEESES*

Faisselle † Crème ou coulis de fruits ou ciboulette et échalotes 8 €

Cottage cheese: served with cream or fruit coulis or shallot and shive

Assiette de 4 fromages frais et affinés de nos régions † Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011 15 €

Selection of 4 local soft and mature cheeses. By Pierre Gay- MOF 2011 (best french artisan reward)



DESSERTS

Pomme de pin Gianduja † Insert mandarine, croquant aux amandes et sorbet châtaigne 14 €

Gianduja pine cone, mandarine heart, almond croquant and chestnut sorbet

Disque de cacao grands crus † Hukambi (53%) en crémeux et Alpaco (66%) en ganache, sorbet vanille 14 €

Pure origin chocolate discs, Hukambi (53%) cream, Alpaco (66%) ganache and vanilla ice-cream

Demi-pomme confite † Praliné noisette maison, glace caramel et gaufrette 12 €

Caramelized half-apple, homemade hazelnut praliné, caramel ice-cream and wafer

Panacotta chicorée † En carpaccio et gelée aux trois agrumes (citron, orange et pamplemousse), tuile acidulée et sorbet mandarine 12 €

Chicory panacotta carpaccio, with lemon, orange and grapefruit jelly, tangy cracker and mandarine sorbet

- Prix nets en euros - *Net prices in euros -*

Nous cuisinons maison à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française.

We cook fresh ingredients, so please be forgiving if we run out of certain products. Meat produced in France.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel. *Please ask our staff if you need information on allergens.*