



A L'APERITIF

<i>Kir à l'Ayze (Vin Pétillant de Savoie)</i>	5,00 €
<i>Muscat Beaume de Venise</i>	4,50 €
<i>Punch Planteur</i>	6,00 €

Les plats servis dans le restaurant sont "Fait Maison"

Menu à 36,00 €

Escalope de Foie Gras poêlée aux Pommes
ou

Entrée à choisir dans les autres menus
&&&&

Selle de Chevreuil, sauce Poivrade
ou

Suprême de Poulet fermier aux Morilles et Vin jaune
ou

Filets de Perches meunière
&&&&

Plateau de Fromages
&&&&

Choix de Desserts



Menu à 24,00 €

Terrine de Faisan maison
ou

Salade de Mâche, Lard grillé, Œuf mollet,
Croutons
&&&&

Civet de Sanglier
ou

Rib's de Bœuf mijoté
ou

Pavé d'espadon grillé, concassée de Tomates et
Chorizo

&&&&

Plateau de Fromages
ou

Choix de Desserts



Menu à 29,00 €

Saumon Fumé Maison
ou

Tourte Reblochon, salade de Mâches, Chips de
Jambon
&&&&

Pavé de Cerf grillé, sauce Poivrade
ou

Souris d'Agneau confit aux Abricots moelleux
ou

Plancha de Poissons, Beurre blanc, Risotto
crémeux

&&&&

Plateau de Fromages
&&&&

Choix de Desserts





LA CARTE

ENTREES

<i>Escalope de Foie Gras poêlée aux Pommes</i>	21,00 €
<i>Saumon fumé maison</i>	16,00 €
<i>Tourte Reblochon, salade de Mâche, Chips de Jambon</i>	13,00 €
<i>Salade de Mâche, Lard grillé, Œuf mollet, Croutons</i>	12,00 €
<i>Assiette de Jambon du Pays</i>	11,00 €



PLATS

Viandes

<i>Suprême de Poulet fermier aux Morilles et Vin jaune</i>	24,00 €
<i>Entrecôte grillée Maître d'Hôtel</i>	23,00 €
<i>Souris d'Ageau confit aux Abricots moelleux</i>	20,00 €
<i>Rib's de Bœuf mijoté</i>	18,00 €
<i>Steak Tartare au couteau</i>	16,50 €
<i>Rognons de Veau à la Moutarde à l'ancienne</i>	16,00 €



<i>Hamburger (Bœuf, Roquette, Tomates, Oignons grillés, Meule de Savoie)</i>	12,00 €
--	---------

Poissons

<i>Filet de Perches à la crème, Echalotes et Basilic</i>	27,00 €
<i>Filet de Perches meunière</i>	26,00 €
<i>Plancha de Poissons, Beurre blanc, Risotto crémeux</i>	21,00 €
<i>Pavé d'Espadon grillé, concassée de Tomates et Chorizo</i>	19,00 €

La Chasse

<i>Terrine de Faisan maison</i>	11,00 €
<i>Civet de Sanglier</i>	19,00 €
<i>Pavé de Cerf sauce Poivrade</i>	24,00 €
<i>Selle de Chevreuil sauce Poivrade</i>	27,00 €



Les viandes bovines servies dans le restaurant sont d'origine "Française et de l'Union Européenne"



MES SELECTIONS DU TERROIR



<i>Beignets de Pomme de terre, Charcuterie du pays, Salade verte</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Berthoud, Charcuterie, Pommes vapeur, Salade verte</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Fondue Savoyarde</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Plateau de Fromages</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Fromage Blanc (crème ou coulis de Fruits)</i>	<i>4,00 €</i>



MENU ENFANT 9,00 €

1 Sirop

ou

1 verre de Soda

&&&&

Hamburger (Bœuf, Roquette, Tomates, Oignons grillés, Meule de Savoie)

ou

Filet de Poisson Meunière

ou

Steak Haché

ou

Nuggets

&&&&

Pommes Frites

&&&&

Dessert

<i>Salade de Fruits frais</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Crème Brûlée</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Crème Caramel</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Œuf à la Neige</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Baba au Rhum quelques fruits crème chantilly</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Pâtisserie maison</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Meringue, Crème double, Fruits rouges</i>	<i>6,50 €</i>



<i>Vacherin glacé au coulis de fruits rouges</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Coupe Marronniers (Glace Vanille, Griottes à l'Eau de Vie)</i>	<i>6,90 €</i>
<i><u>Sorbet arrosé</u></i>	<i>6,90 €</i>
<i>Citron Vodka, Poire Williamine, Abricot Abricotine</i>	
<i>Coupe de Glace</i>	<i>3,35 €</i>
<i>Profiterolles au Chocolat</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Soufflé glacé chartreuse coulis de fruits rouge</i>	<i>5,50 €</i>



MENU DU JOUR A 15 €
PLAT DU JOUR A 12.00€

Friand au fromage salade verte

&&&&&

Bœuf braisé

Ou

Suprême de pintade rôti

Ou

Dos de lieu, beurre Nantais

&&&&&

Fromage

Ou

Choix de desserts