
Notre chef vous propose un menu unique qu' il réinvente au fil
des saisons et des producteurs locaux.

Nous nous adaptons à vos exigences et allergies alimentaires,
merci de prévenir la maîtresse d' hôtel au plus vite pour que la
cuisine puisse s' adapter.

Petits gastronomes 18€

Nous proposons pour les enfants de moins de 12 ans, un menu plat
et dessert servi en petite quantité à choisir sur le menu
« maison forte ».

Menu Maison Forte 45€

Tartare de Féra du Lac Léman et concombre
Granité de concombre



Ragoût de champignons
Espuma de maïs et polenta grillée



Omble chevalier ou Filet de Bœuf
Raviole de Tomates et Burrata, Focaccia
Sauce Choron



Plateau de fromages
Supplément 10€



Pêches des P' tits pépins bio (Chagnon) en différentes textures
Praliné maison et amandes

Menu dégustation 65€



Tartare de Féra du Lac Léman et concombre
Granité de concombre



Ragoût de champignons
Espuma de maïs et polenta grillée



Homard Bleu, Haricots coco rouges et Carottes
Consommé de Homard



Filet de Bœuf
Raviole de Tomates et Burrata, Focaccia
Sauce Choron



Plateau de fromages
Supplément 10€



Pêches des P' tits pépins bio (Chagnon) en différentes textures
Praliné maison et amandes



Chou au chocolat Millot bio Valrhona
Myrtilles sauvages

Accord Mets et Vins 3 Verres 19€

Accord Mets et Vins 5 Verres 38€

