

Au mois de juillet et août



**MENU MARCHÉ D'APPROCHE – 65 €**

(Soirs du mercredi au dimanche, midi le week-end)

4 temps : ENTREE-PLAT POISSON OU VIANDE-FROMAGE-DESSERT

**MENU MARCHÉ ASCENSION – 85 €**

(Soirs du mercredi au dimanche, midi le week-end)

6 temps : 2 ENTREES-PLAT POISSON-PLAT VIANDE-FROMAGE-DESSERT

### **Balade dans notre potager...**

*Tomates cerises de chez Yannick et Sylvia Viret, sorbet à la tanaïsie et huile du moulin Paradis*

### **Armoise...**

*Concombre de Savoie mariné à la vanille, agrumes confit, chèvre frais des Bauges*

### **Berce des prés...**

*Pêche du Léman, fleurs de courgette farcie, jus de berce beurré*

### **Marjolaine sauvage...**

*Chevreuil d'Alsace rôti, girolles des Bauges, polenta crémeuse, groseilles de notre potager et sauce grand veneur*

### **Foin...**

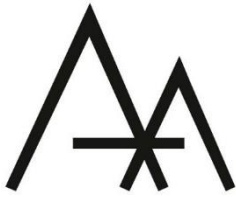
*Tome des Bauges, chiffonnée et glacée*

### **Reine des prés...**

*Framboises, arlette au piment, lait fumé*

Les jours fériés nous servons uniquement les Menus « Marche d'Approche » et « Ascension ».





**MENU MARCHE D'APPROCHE - €65**

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)  
4 courses : 1 STARTER- 1 MATE FISH OR MEAT- CHEESE -DESSERT

**MENU MARCHE ASCENSION – €85**

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)  
6 courses: 2 STARTER - FISH & MEAT- CHEESE -DESSERT

**A stroll through our vegetable garden...**

Cherry tomatoes from Yannick and Sylvia Viret, tansy sorbet and Paradis mill oil

**Wormwood...**

Savoy cucumber marinated in vanilla, candied citrus, fresh Bauges goat's cheese

**Hogweed...**

Léman peach, stuffed zucchini flowers, buttered hogweed juice

**Wild marjoram...**

Roast Alsace venison, Bauges chanterelles, creamy polenta, redcurrants from our garden and grand veneur sauce

**Hay...**

Tome des Bauges, crumpled and glazed

**Meadowsweet...**

Raspberries, chili arlette, smoked milk