

Au mois de Décembre



MENU MARCHE D'APPROCHE – 65 €

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

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

MENU ASCENSION – 85 €

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

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

Berce des prés

Endive laquée, crème réduite fumée et pomme verte

Estragon

Saucisse de carpe des Dombes, pesto d'estragon et sabayon au vinaigre de jambon Mangalica

Sureau

La pêche d'eau douce en habit vert, pommes dauphines au carvi et beurre à la fleur de sureau

Reine des prés

Tourte au colvert et lièvre, embeurrée de choux, panais et lard paysan, jus corsé à la reine des prés

Ail des ours

Comme une fondue... Tome des Bauges, Margériaz et bourgeons en pickles

Foin

Autour du lait de nos Alpagnes

Safran

Meringue et citron noir

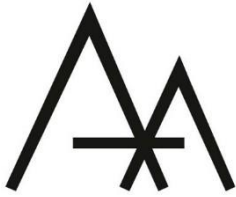
Les jours fériés nous servons uniquement les Menus « Marche d'Approche » et « Ascension ».

Nos chefs sont à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, cependant, notre cuisine représentant le terroir Baujue où le beurre, le lait et la crème sont représentative de celle-ci, nous ne pouvons convenir aux sans lactose

(vous trouverez le tableau des allergènes auprès de notre réception)

Prix nets en euros, taxes et service compris





December

MENU MARCHE D'APPROCHE - €65

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

4 courses : 1 STARTER- 1 FISH OR MEAT- CHEESE -DESSERTS

MENU ASCENSION – €85

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

6 courses: 2 STARTER - FISH & MEAT- CHEESE -DESSERTS

Meadow Hogweed

Endive lacquered, smoked reduced cream and green apple

Tarragon

Dombes carp sausage, tarragon pesto and sabayon with Mangalica ham vinegar

Elderberry

Freshwater peach in green dress, dauphine potatoes with caraway and elderflower butter

Meadowsweet

Mallard and hare pie, cabbage sprig, parsnips and peasant bacon, meadowsweet jus

Bear's garlic

Like a fondue... Tome des Bauges, Margéraz and pickles buds

Hay

Milk from our Alpine pastures

Saffron

Meringue and black lemon

On public holidays, we only serve the "Marche d'Approche" and "Ascension" menus.

Our chefs are at your disposal in the event of dietary restrictions or allergies, however, as our cuisine represents the Baujue region where butter, milk and cream are representative, we are unable to cater for lactose-free guests.

(you will find the table of allergens at our reception) Net prices in euros, taxes and service included

