

Au mois de février et mars



MENU MARCHE D'APPROCHE – 69 €

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

ENTREE-PLAT POISSON OU VIANDE-FROMAGE-DESSERTS

MENU ASCENSION – 89 €

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

2 ENTREES-PLAT POISSON-PLAT VIANDE-FROMAGE-DESSERTS

Aspérule odorante

Sous 2mm de glace... tartare d'omble chevalier fumé par nos soins, agrumes de Perrine et Étienne SCHALLER

Truffes et racines

Feuille à feuille truffé en tourte, crémeux au galopyon et jus corsé

Lierre terrestre

Pêche d'eau douce, cuite à la flamme, sauce matelotte, tartelette au poireaux et œufs de fera fumés

Épicéa

Lapin de Bresse farci puis laqué au miel de bourgeons de sapin, gnocchi aux champignons et jus à la baie de genièvre

Ail des ours

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

Foin

Autour du lait de nos Alpagnes

Verveine

Pomme cuite en croûte de sucre, cédrat confit et glace à la liqueur de noix des Pères Chartreux

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 Bauju où le beurre, le lait et la crème sont représentatifs de celle-ci, nous ne pouvons convenir aux personnes sans lactose (vous trouverez le tableau des allergènes auprès de notre réception)
Prix nets en euros, taxes et service compris





February and March

MENU MARCHE D'APPROCHE - €69

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

1 STARTER- 1 MEAT FISH OR MEAT- CHEESE -DESSERTS

MENU ASCENSION – €89

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

2 STARTER - FISH & MEAT- CHEESE -DESSERTS

Sweet woodruff

Under 2mm of ice... Artic char tartare smoked by us, citrus fruits from Perrine and Étienne SCHALLER

Truffles and roots

Truffled leaf in pie, creamy galopyon and full-bodied juice

Ground ivy

Freshwater fishing, flame-cooked, matelotte sauce, leek tartelet and smoked fera eggs

Spruce

Bresse rabbit stuffed and glazed with fir bud honey, mushroom gnocchi and juniper juice

Bear's garlic

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

Hay

Milk from our Alpine pastures

Vervena

Apple cooked in sugar crust, candied citron and walnut liqueur ice cream from "Pères chartreux"

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 Bauges 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

