

## VIANDES

**Ris de veau** T3 / 13,5€

*aux morilles*

**Foie-gras de canard** T4 / 12€

*et rhubarbe confite*

**Bœuf** T10 / 8,5€

*sandwich au jarret de boeuf confit, sauce aux épices*

**Os à moelle** T11 / 7€

*mitonné d'escargots et ail noir*

**Burger** T12 / 9,5€

*steak d'agneau au citron confit, fromage de chèvre affiné*

## POISSONS

**Saumon et cabillaud** T1 / 8€

*en maki, algues, bouillon de crevettes et bonite, daikon*

**Maquereau** T2 / 7€

*filet grillé, petits pois et émulsion lard*

**Poulpe** T8 / 8,5€

*et linguine au citron*

## VÉGÉTARIENS

**Oeuf** T5 / 6,5€

*Cuit 64 degrés, asperges et pesto*

**Polenta** T9 / 5,5€

*en frites, sauce aigre-douce*

**Patate douce** T6 / 6,5€

*en tataki, mayonnaise Wasabi-sésames*

**Tomate** T13 / 5,5€

*fine tartelette de tomates et cromesquis chèvre*

## DESSERTS

**Tiramisu** D1 / 5€

*crème de marrons*

**Chocolat** D2 / 5€

*entremets croustillant choco-cacahuètes*

**Fraises** D3 / 5€

*crumble, mascarpone pistache*

**Fromage** D4 / 5€

*comté Fort des Rousses 18 mois,*

**Amandes-noisettes** D5 / 5€

*tartelette au praliné et pop corn*

*Prix net TTC, service compris*

*Le tableau des allergènes est disponible sur demande.*

## CHARCUTERIES

Maison Oliveras assiette de 80gr

**Jambon ibérique Bellota** C1 / 17€

42 mois d'affinage

**Boeuf Wagyu** C7 / 20€

Maison Baud, Villaz  
salaisons artisanales de Savoie

**Le Côtra** C6 / 12€

carré de cochon des Bornes séché

**Le "Vieux jambon savoyard"**  
+ 36 mois C3 / 13€

## CONSERVES

**Sardinillas** C2 / 8€

16-20

**Chipirons-** C4 / 9,5€

à l'encre

## NOS FOURNISSEURS

Boulangeries L'écrin des pains & Aristide

Boucheries-charcuterie Bocquet & Maison Baud & Maison Oliveras

Poissonnerie La Criée  
Brasseurs Veyrat & La Démarrante

Torréfacteur Le Panier à café  
Chocolaterie Meyer  
Maraîcher L'Excellence des Saisons

Epicerie La Place aux épices

Fromagerie Gay

Et d'autres.