

Notre restaurant vous accueille tous les vendredis et samedis soir,
de 19h30 à 21h

Pensez à réserver votre table auprès de la réception



Menu Découverte 34 €

Hors boissons

Entrées / Starters

Quiche moderne, truite fumée par nos soins
Modern quiche, home smoked trout

Tomme blanche de la Coopérative du Val d'Arly, pâte de coings, amandes
torréfiées et huile de thym
White tome "cooperative du Val d'Arly", quince paste, almonds and thyme oil

Tartine de jambon de pays, crème de tomme de Savoie et noisettes
Toast with Savoy tomme cream, country ham and nuts

Plats / Mains

Paleron de bœuf confit au laurier, carottes fanes et oignons « grelot »
glacés, jus de bœuf au vin rouge
Paleron confit with bay leaves, carrots and frozen onions "grelot", red wine beef juice

Suprême de Pintade farci aux champignons et noix, Pomme Boulangère, jus
de pintade
*Guinea fowl suprême stuffed with mushrooms and walnuts, "pomme boulangère",
guinea fowl juice*

Poisson de lac snacké, blettes en deux façons, émulsion Poire
Scared lake fish, chard in two ways, pear emulsion

Desserts

Finger au chocolat noir Illanka, sablé breton, croquant cacahuètes et sorbet
fruit de la passion maison
*Black chocolat "Illanka" finger, Breton sable, crunchy peanuts and homemade passion
fruit sorbet*

Poire pochée au vin chaud, lingot pistache et glace chocolat blanc maison
*Poached pear with mulled wine, pistachio "lingot" and homemade white chocolat ice
cream*

Nage de fruits de saison, sirop d'agrumes et sorbet citron vert maison
Nage of seasonal fruits, citrus syrup and homemade lime sorbet