

*Pour vos enfants de moins de 12 ans nous vous proposons à la carte
un plat de leur choix en ½ portion
et un Dessert.*

11,00 €

Les entrées

Mélange de salades d'été 8.50€

Mixed salad

Tomates farcies aux légumes d'été, mozzarella et pistou 12.00€

Tomatoes stuffed with vegetable salad, mozzarella, garlic and basil sauce

Gaspacho de melon et jambon cru 12.50€

Soup of melon and raw ham

Poivrons piquillos farcis au chèvre frais à la menthe 14.00€

"Piquillos" peppers with fresh goat cheese and mint

Carpaccio de féra au citron vert 14.00€

Fresh minced and smoked féra with green lemon (smoked by ourselves)

Jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte 13.00€

Raw and smoked ham with green salad

Rouelle de brochet et saumon, velouté de courgette à la marjolaine 13.00€

Pike from the lake and salmon pâté, soup of zucchini with marjoram

Salade Périgourdine 15.50€

Green salad with smoked duck fillet and foie gras

Foie gras frais à la Petite Arvine de Mr Zufferey 20.80 €

Fresh foie gras cooked by ourselves

Les poissons d'eau douce

Filets de perches au beurre frais citronné, pommes frites et salade verte 26.00€

Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad

Ombre chevalier simplement rôti au beurre 26.50€

Ombre chevalier roasted in butter

Filet de sandre, sauce vierge aux olives riz vénéré et petits légumes 24.80

Sandre fillet with olive sauce, rice and vegetables

Les poissons du Léman selon arrivage

Filet de perche du Léman façon meunière légumes d'été salade verte et frites 29.50€

Fresh perch fillet from Lemane lake cooked in butter with vegetable and french fries

Filet de féra cuit à l'unilatéral aux girolles, riz vénéré et petits légumes 26.50€

Féra fillet with mushrooms, rice and vegetables

Boya, truite, ombre chevalier 29.50€

Les viandes

(Origine France et UE)

Côte de bœuf marinée aux épices douces (± 1 kg pour 2 pers.) 35.00 €/pers

Rib of beef with soft spices

Entrecôte beurre maître d'hôtel 26.50€

Roasted entrecôte steak

Selle d'agneau en croûte d'herbe cuite sur l'os 25.50 €

Roasted piece of lamb

Volaille fermière en cocotte aux chanterelles et à l'estragon 27.00 €

Chicken cooked with mushrooms and tarragon herb

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de pommes de terre en mousseline

Viandes de bœuf et volaille française, agneau UE

T.V.A et service compris

Menu sur le pouce

(Ce menu n'est pas servi le samedi soir, dimanche et les jours fériés)

Filets de perche au beurre frais citronné
Perch fillets with butter and lemon sauce

ou

Cuisse de volaille fermière, pommes frites
Chicken with french fries

ou

Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Ice-cream nougat

22.00€

Menu tout poisson

Amuse-bouche

Rouelle de brochet et saumon, velouté de courgette à la marjolaine
Pike from the lake and salmon pâté, soup of zucchini and marjoram

ou

Filet de sandre sauce vierge aux olives riz vénéré et petits légumes
Sandre fillet with olive sauce, rice and vegetables

ou

Assiette de fromages

Cheese

Ou

Tiramisu

29.80€

T.V.A et service compris

Menu tradition

Amuse-bouche

Jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte

Raw and smoked ham with green salad

Ou

Gaspacho de melon

Soup of melon

ou

Filets de perches au beurre frais citronné, pommes frites salade verte

Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad

ou

Assiette de fromages

cheese

Ou

Dessert du jour

Dessert

36.80€

Menu gourmet

Amuse-bouche

Foie gras frais à la Petite Arvine de Mr Zufferey

Fresh foie gras cooked by ourselves

Ou

Poivrons piquillos farcis au chèvre frais à la menthe

"Piquillos" peppers with fresh goat cheese and mint

ou

Filet de féra cuit à l'unilatéral aux girolles, riz vénéré et petits légumes

Féra fillet with mushrooms, rice and vegetables

Ou

Carré d'agneau en croûte d'herbe

Roasted piece of lamb

ou

Assiette de fromages

Cheese

Dessert au choix

Choice of desserts

45.50 €

T.V.A et service compris

Balade gourmande

Amuse-bouche

Carpaccio de féra au citron vert

Fresh minced and smoked féra with green lemon (smoked by ourselves)

Ou

Salade Périgourdine

Green salad with fillet of smoked duck and foie gras

🍴

Filet de féra cuit à l'unilatéral aux girolles, riz vénéré et petits légumes

Féra, fillet with mushrooms, rice and vegetables

Ou

Omble chevalier simplement rôti au beurre

Roasted omble chevalier

🍴

Trou normand

Sorbet with alcohol

🍴

Côte de bœuf marinée aux épices douces pour (2 pers sup 2.50/pers) ou

Rib of beef with soft spices

Ou

Volaille fermière en cocotte aux chanterelles

Chicken with mushrooms

🍴

Assiette de fromages

Cheese

🍴

Dessert au choix

Choice of desserts

55.30 €

T.V.A et service compris

Les apéritifs Maisons

Vin de sauge 10 cl 5.00

Vin de noix 10 cl 5.00

Les Savoyards

Crépy (cassis, mûre, châtaigne) 10cl 5.00

Château la tour de Marignan méthode traditionnelle, la coupe 10 cl 8.00

Château la tour de Marignan méthode traditionnelle, avec cassis, mûre, châtaigne 10 cl 8.50

Hydromel « cuvé celte » 10 cl 5.50

Les autres

Ricard, pastis 3 cl, 5.00

Suze, Martini, Campari, Porto rouge ou blanc 4 cl 5.00

Champagne Phillipponnat brut non dosée, la coupe 10 cl 10.00

Kir royal (Champagne Phillipponnat brut non dosée, avec cassis, mûre, châtaigne) 10 cl 12.00

Champagne Phillipponnat Brut rosé, la coupe 10 cl 12.00

Whiskies pur malt (4 cl) 12 euros

Laphroaig 10ans Iles of Jura 10ans talisker 10ans the balvenie 12ans Glenkinchie 12ans, Gragganmore 12ans Oban
14ans Dalwhinnie 15 ans Glenffidich 15ans Lagavulin 16ans The Arran 14 ans Baby (2 cl)

Nos bières

Demi-pension (25 cl) 5.00 Pelforth brune (33 cl) 6.50 Buckler (sans alcool 25 cl) 5.00

Nos jus de fruits (25 cl) au verre 5.00

Orange, Pomme, Raisin, Tomate, Ananas, Abricot, Coca, Orangina, schweppes

Nos eaux Minérales

Evian litre 5.40 ½ litre 4.90

Eau de Perrier fines bulle litre 6.40 ½ litre 4.90

Badoit litre 6.40

T.V.A et service compris