

Un voyage culinaire invitant à la découverte des produits de notre région avec l'imagination, le talent et la finesse de notre jeune cheffe de cuisine Fantine Sivault et de son conjoint Matis Juge.



Amuse-bouche

*En prélude de votre escapade gourmande
Une invitation à l'émerveillement*

Le velouté du jour

*Une caresse chaude et réconfortante
pour éveiller vos papilles en douceur*

L'assiette du pêcheur

*Une plongée délicate dans les profondeurs marines
ou les eaux tranquilles de nos lacs et rivières*

L'œuf autrement

Onctueux, moelleux ou croustillant, il vous surprendra au moment

Trou Normand

Une escale rafraîchissante avant la suite

La pièce de viande du chef

*Un ensemble de saveurs où la tendreté et la maîtrise du feu
s'unissent pour sublimer chaque bouchée*

Les fromages des alentours

Un hommage aux terroirs et traditions savoyardes de nos fermes

La douceur finale

Une touche de tendresse pour clore ce voyage en beauté

Mignardises

Un assortiment de petites douceurs

Prix net TTC – Service compris : 90 €
Sélection de vins en accord avec les mets : 30 €

Menu proposé du mardi au dimanche à l'ensemble de la table
Composition du menu à découvrir sur place
Réservation au plus tard à 17h30 le jour J
Précision des allergies à faire à la réservation afin d'adapter le menu