

« *La Gastronomie est un art et tout art mérite patience* »

Menu Chablaisien

 **22 €**

Excepté samedi soir, dimanche midi et jours férié

Assiette de Jambon cru légèrement fumé par nos soins,
Petit bouquet de salade

Pavé de truite et Féra du lac
Sauce mousseuse aux herbes fraîches
Pâtes fraîches maison

Douve de fromages t'chez nous
ou Fromage blanc en faisselle au coulis de framboise ou
crème fraîche
ou Tarte du jour ou Glace panachée

Menu Enfant

11 € 

Filets de perches frais poêlés meunières
Pommes frites fraîches

Ou

Pâtes fraîches maison

Ou

Pâtes fraîches maison sauce tomate

Cornet de glace fraise tagada ou Tarte du jour

Menu Flots Bleus

Terroir Logis de France

 **34,50 €**

Assiette de jambon cru légèrement fumé par nos soins
et Dodine de canard pistachée à l'ancienne
Petit bouquet de salade de notre jardinier

Ou

Saladine aux Copeaux de viande séchée, sérac de chèvre
fermier,
jambon croustillant, pignons de pin à l'huile de noisette

Filets de perches frais poêlés meunières
Sauce mousseuse au citron ou Sauce tartare
Pommes frites fraîches ou Pâtes fraîches maison

Ou

Mitonnée de joue de bœuf aux petit oignons grelots
Pâtes fraîches maison

Douve de fromages t'chez nous
ou Œuf à la neige amandine ou Crème caramel à l'orange
ou Carpaccio d'ananas au sirop safrané et sa glace réglisse

Le Plaisir

« Il y a un fond de puritanisme dans ce souci de séparer le Plaisir du reste des émotions humaines, comme s'il ne méritait pas d'y avoir sa place »

Menu Tentation

51 €

Amuse Bouche

Foie Gras de canard frais des Landes,
marmelade pommes kumquats

Ou

Rosace de Saint Jacques et Huîtres au jus d'agrumes

Oreilles d'Ane fourrées aux écrevisses du Léman,
champignons
et petits escargots à l'ail des ours et ortie, émulsion de
chasselas

Ou

Feuilleté de filets de perches frais à la crème d'herbes du
jardin

Granité du chef

Filet de bœuf Rossini

Ou

Filet d'Omble Chevalier au beurre meunière citron vert
passion

Douve de fromages t'chez nous

Gelée au chocolat amer et son pailleté rhum citron vert

Fraises aigre douce, Glace vanille

Menu autour de la Truffe

88 €

Œuf brouillé dans sa coquille

Foie gras de canard poêlé au verjus

Féra du lac au lait de coco

Granité du chef

Pigeon juste rôti au naturel

Reblochon chaud sur un lit de verdure

Samoussa au chocolat

Crèmeux au café, Rhum des Antilles

Menu Plaisir

53 €

Les 6 Huîtres de Marennes

Ou

Fine chair de Tourteau en tartare,
lentilles du Puy au poivre de Guinée

Le fameux Homard Bleu de notre vivier juste rôti au four
sur un lit de linguines fraîches

Douve de fromage t'chez nous

Tartelette des « sœurs Tatin » et sa glace caramel

« *Mêle à ta sagesse un grain de Folie, il est bon de faire à propos quelque Folie...* »

Les Entrées Froides

- Foie Gras de canard frais des Landes, marmelade pommes kumquats 22 Euros
Bénitier d'Ecrevisses et Crevettes en cocktail 17 Euros
Fine chair de Tourteau en tartare, lentilles du Puy au poivre de Guinée 18 Euros
Rosace de Saint Jacques et Huîtres au jus d'agrumes 18 Euros
Traditionnelle Tomate Mozzarella 13 Euros
Assiette de cochonnaille maison (Jambon cru légèrement fumé, jambon blanc, saucisson pur porc noisette et dodine de canard pistachée à l'ancienne) 15 Euros
Salade mêlée du moment 11 Euros
Les 6 Huîtres de Marennes n°2 16 Euros
Saladine Mer et Lac (Perches, Féra, Saint Jacques et crevettes poêlées) 18 Euros
Salade de ris de veau, concassé noisette-maïs 19 Euros
Langue de veau en Carpaccio, sa verrine foie gras de canard et queue de bœuf 17 Euros

Les Entrées Chaudes

- Foie Gras de canard poêlé au verjus, brochette de fruits exotiques 22 Euros
Cuisses de grenouilles sautées comme dans la Dombes (min 2 pers) 23 Euros /pers
Escargots de Bourgogne en coquilles au beurre persillé Les 6 7,50 Euros Les 12 14 Euros
Oreilles d'Ane fourrées aux Ecrevisses du Léman, champignons et petits escargots à l'ail des Ours et ortie, émulsion de chasselas 15 Euros
Soupe à l'Oignon gratinée 11,50 Euros
Potage de légumes du jardin 9 Euros
Soupe de poissons 11,50 Euros
Feuilleté de filets de perches frais à la crème d'herbes du jardin 16 Euros
Omelette, bouquet de salade
Fromage 14,50 Euros Herbes fraîches 14,50 Euros Jambon 14,50 Euros Jambon fromage 14,50 Euros
Truffes noires (melanosporum) 23 Euros

Risotto et Pâtes fraîches Maison

- Risotto crémeux, fricassée forestière en persillade 19 Euros
Risotto crémeux, poêlée de perches, féra, crevettes et légumes 19,50 Euros
Risotto crémeux aux truffes noires (mélonosporum) 23 Euros
Linguines au Pesto 12Euros
Linguines aux petits filets de perches, truite, féra et tapenade 14,50 Euros

« *L'Odorat est un puissant magicien qui nous fait traverser des millions de kilomètres,*

ainsi que les années que nous avons vécues »

Les Poissons

Filets de perches frais poêlés meunière sauce mousseuse au citron ou sauce tartare

Pommes frites fraîches ou Pâtes fraîches maison et Salade 24,50 Euros

Féra du Léman Belle meunière 21 Euros

Féra du Léman aux Morilles fraîches ou aux Girolles suivant la saison 25,50 Euros

Féra du Léman en croûte d'herbes 24 Euros

*Omble chevalier au beurre meunière les 100 g 11 Euros

*Le fameux Homard Bleu de notre vivier juste rôti au four, jus de viande sur un lit de linguines fraîches 35 Euros

Noix de Saint Jacques caramélisées au ras al hanout, huile d'argan, polenta au citron confit 26 Euros

* Suivant arrivage

« Duo poisson viande » 28 Euros/ pers

(Plancha sur votre table, en terrasse uniquement et pour l'ensemble des convives)

Les Viandes

L'entrecôte Nature 22 Euros

L'entrecôte aux champignons d'ici et d'ailleurs 27 Euros

L'entrecôte « Café de Paris » spécialité 24 Euros

La côte de Bœuf pour 2 personnes 46 Euros

Le tournedos Rossini 32 Euros

Le Mitonnée de joue de bœuf aux oignons grelots 19 Euros

Le Steak tartare 19 Euros

Le rognon de veau entier cuit dans sa graisse au sel de Guérande 20 Euros

La Pomme de ris de veau en cocotte forestière 25 Euros

Le Carré d'agneau, jus réduit au romarin miel gingembre 24 Euros

Le ½ poulet de grains rôti minute au four 22 Euros

Les fromages

Douve de fromage t'chez nous 8 Euros

Fromage blanc fermier en faisselle au coulis de framboise ou à la crème fraîche 6 Euros

*« De toutes les Passions, la seule vraiment respectable
me paraît être la Gourmandise »*



Les Desserts

Palette de sorbets et glace maison	8 Euros
Harmonie de glaces et sorbets (2 boules)	5 Euros
Coupe Fraises Melba	8,50 Euros
Vacherin glacé, coulis de framboise	9 Euros
Coupe Colonel (sorbet citron + vodka)	9,50 Euros
Coupe Framboisine (sorbet framboise + alcool de framboise)	9,50 Euros
Coupe Général (glace vanille + whisky)	9,50 Euros
Coupe Malibu (Sorbet ananas, sorbet coco, ananas frais + Malibu)	10 Euros
Coupe Créole (banane, ananas frais, raisins marinés au Rhum et glace vanille)	10 Euros
Coupe tutti frutti (salade de fruits et sorbet passion)	8,50 Euros
Coupe Américaine (glace vanille, cookies, sauce chocolat, chantilly)	8,50 Euros
Œuf à la neige amandine	7,50 Euros
Tarte du jour	6,50 Euros
Tartelette des « sœurs Tatin » et sa glace caramel	7,50 Euros
Carpaccio d'ananas au sirop safrané et sa glace réglisse	9 Euros
Coulant au chocolat noir et sa glace vanille Malgache	9,50 Euros
Crème caramel à l'orange	7,50 Euros
Crème brûlée à la rhubarbe, ses deux sorbets et son petit verre de vin de rhubarbe	9,50 Euros
Café Gourmand (expresso + assortiment de desserts)	9,50 Euros

Nos glaces et sorbets maison

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, réglisse, caramel

Sorbets : framboise, citron, fraise, passion, coco, ananas