

# Les Entrées

## TATAKI DE THON ET SAUMON

Mousse de Choux Fleurs à l'Huile de Sésame Grillé,  
Wakamé, Énoki, Jus aux Condiments Asiatiques

19.00 €

## CÉVICHÉ DE LAVARET OU FÉRA

Pomme Granny, Tomate Confite, Fruit de la Passion,  
Jus d'Herbes et Sorbet Huile d'Olive

25.00 €

## HOMARD

Fenouil, Litchi, Vinaigrette Thaï, Gingembre,  
Baies de Goji, Petits Légumes

29.00 €

## CONFIT DE LAPIN

À la Sarriette, Pissaladière aux Oignons et Olives

21.00 €

## FOIE GRAS CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Marmelade Carotte-Kumquat, Compotée de Fruits Secs, Toast

23.00 €

# Les Plats

## DAURADE ROYALE

Fumet de ses Arrêtes à la Citronnelle, Légumes du Moment,  
Jeunes Pousses de Salade, Soja

26.00 €

## OMBLE CHEVALIER DE LA MAISON CHARLES MURGAT

Crème d'Ail Doux et Oseille, Asperges Vertes

28.00 €

## CŒUR DE POMME DE RIS DE VEAU

Risotto à la Truffe d'Été, Jus de Rôti au Thym et Champignons du Moment

29.00 €

## MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST

Caramel d'Épices Doux au Sirop d'Érable, Gingembre Confit,  
Purée et Frites de Patate Douce

25.00 €

## FILET DE BŒUF DE LA RÉGION

Persillade à la Moutarde Ancienne, Sucrines Poêlées,  
Jus Sirupeux Balsamique, Poivre de Timut

33.00 €

*Nos Viandes proviennent de la France ou de l'Union Européenne*

*Notre Pain est façonné par la Maison Sabourdy à Aix-les-Bains*

# Les Fromages

## FAISSELLE

Nature, Crème, Sucre ou Coulis de Fruits Rouges

6.50 €

## ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE

Sélection du Chef et de la Fromagerie Guibert

9.50 €

# Les Desserts

## LE SOUFFLÉ CHAUD CHARTREUSE

et son verre de Liqueur

14.00 €

## LES FIGUES CUITES EN PAPILOTE

Raisin, Miel, Balsamique et Baies Roses, Parfait Glacé aux Marrons

11.50 €

## LA POIRE POCHÉE AUX ÉPICES DES INDIENS MAPUCHE

Cœur Vanille, Crumble Cacao, Glace Fenouil, Espuma Williamine

11.00 €

## LA DOUCEUR CHOCOLAT / COCO

Caramel à la Fleur de Sel, Tuile Croquante Carambar

11.50 €

# Menu Gourmand

39.00 €

Les Mises en Bouche

---

Une Patience suivant le Marché

---

Tataki de Thon et Saumon, Mousse de Choux Fleurs  
à l'Huile de Sésame Grillé, Wakamé, Énoki, Jus aux Condiments Asiatiques

Ou

Confit de Lapin à la Sarriette, Pissaladière aux Oignons et Olives  
Émulsion au Lard Fermier

---

Daurade Royale, Fumet de ses Arrêtes à la Citronnelle  
Légumes du Moment, Jeunes Pousses de Salade et Soja

Ou

Magret de Canard du Sud-Ouest, Caramel d'Épices Doux au Sirop d'Érable  
Gingembre Confit, Purée et Frites de Patates Douces

---

Les Figues Cuites en Papillote

Raisin, Miel, Balsamique et Baies Roses, Parfait Glacé aux Marrons

Ou

La Poire Pochée aux Épices des Indiens Mapuche  
Cœur Vanille, Crumble Cacao, Glace Fenouil, Espuma Williamine

---

Mignardises

# Menu Leo-Paul

54.00 €

Les Mises en Bouche

---

Une Patience suivant le Marché

---

Céviché de Lavaret ou Fera, Pomme Granny, Tomates Confites  
Fruits de la Passion, Jus d'Herbes et Sorbet Huile d'Olive

Ou

Notre Foie Gras Basse Température, Marmelade Carotte-Kumquat  
Compotée de Fruits Secs, Toast

---

Ombre Chevalier de la Maison Charles Murgat  
Crème d'Ail Doux, Oseille, Asperges Vertes

Ou

Cœur de Pomme de Ris de Veau, Risotto à la Truffe d'Été  
Jus de Rôti au Thym et Champignons du Moment

---

Les Figues Cuites en Papillote  
Raisin, Miel, Balsamique et Baies Roses, Parfait Glacé aux Marrons

Ou

Douceur Chocolat / Noix de Coco, Caramel à la Fleur de Sel  
Tuile Croquante Carambar

---

Mignardises

# Menu Prestige

69.00 €

Mises en Bouche

---

Patience suivant le Marché

---

Homard, Fenouil, Litchi, Vinaigrette Thaï  
Gingembre, Baies de Goji et Petits Légumes

---

Ombre Chevalier de la Maison Charles Murgat  
Crème d'Ail Doux, Oseille, Asperges Vertes

---

Filet de Bœuf de la Région en Persillade à la Moutarde Ancienne  
Sucrines Poêlées, Jus Sirupeux Balsamique, Poivre de Timut

---

Dessert au Choix

---

Mignardises

# Menu Gourmet

Jusqu'à 12 ans

Entrée / Plat / Dessert - 18.00 €

Plat / Dessert - 15.00 €

Assiette de Charcuteries, Salade

Ou

Assiette de Crudités, Salade

---

Suprême de Volaille, Jus de Rôti

Ou

Poisson Selon Arrivage

---

Garnitures : Frites, Purée, Légumes

---

Glace, Sorbet

Ou

Moelleux au Chocolat

---

Mignardises