

ENTREES

Notre Interprétation de la Tomate Mozza 🌿 🌾

Diot Brioché, Sauce Forestière

Tataki de Bœuf et Condiment Raifort 🌾

Cheesecake d' la Yaute : Tomme Blanche (Reblochon Non Affiné) et Gravelax de Truite des Montagnes

Ceviche de Daurade Royale aux Agrumes , Cœur Coulant Exotique

PLATS



Dans le but de vous proposer ce qui se fait de mieux, toutes nos viandes ont été soigneusement sélectionnées par les Frères Metzger (prestigieuse boucherie à Rungis).

Classic Buddha Bowl : Boulghour, Avocat, Jeunes Pousses d'Épinard et de Soja, Epis de Maïs Caramelisé, Champignons de Paris, Betterave, Sauce Asiatique Parfumée à l'Huile d'Argan 🌿

Beef Buddha Bowl : Le Même avec du Tataki de Boeuf


Pulled Beef Façon Tajine avec les Légumes qui Vont Bien

Solomillo de Porc Ibérique Cuit à Basse Température, Polenta Safranée, Pipérade et Jus de Cochon

Onglet de Bœuf, Pommes Grenailles Rôties au Romarin, Jus de Boeuf

Dos de Cabillaud Laqué au Miso, Tagliatelles de Légumes

Quasi de Veau Sauce Osso Bucco, Millefeuille de Pomme de Terre et Poêlée de Mange Tout

 Nos fonds, jus et sauces sont réalisés maison à partir de roux blanc, et peuvent contenir une trace infime de gluten. Dans certains cas, nous pouvons soustraire la sauce, n'hésitez pas à nous demander.

SPECIALITES SAVOYARDES

Fondue Savoyarde (250gr)

Fondue Savoyarde aux Cèpes (250gr)


Pour Accompagner vos Fondues :
Assiette de Jambon de Pays (80gr)
Pommes de Terre Vapeur

La Raclette

Accompagnée de Charcuteries de Pays, Pommes de
Terre Vapeur et Bouquet de Verdure

Supplément Charcuterie

MENU ENFANT

Aiguillette de Poulet et Petits Légumes 

Ou

Gratin de Coquillettes au Jambon Blanc


.....


Duo de Glaces au Choix

Ou

Fromage Blanc des Alpes et Confiture de Myrtilles

FROMAGES & DESSERTS


Duo de Fromages (Tomme, Reblochon) 

St Marcellin Chaud 

Barre Chocolatée, Cacahuètes, Noisettes et Glace
Chocolat / Caramel Maison

Pêche et Abricot Rôtis, Crème Glacée au Citron
Maison, Sirop de Verveine 

Pavlova : Fruit des Bois - Violette - Sapin 

Piña Colada : Ananas Confit, Bavarois Coco, Coque en
Chocolat et Siphon Rhum/Malibu 

Café Gourmand : Nougat, Mousse Fruits Rouges,
Croustillant et Crémeux Chocolat, Financier Pistache
et Glace Maison du Moment

Café des Grands Gourmands et son Petit Verre de
Génépi