

## NOTRE Carte

### APÉRÔ

---

Collaboration 100% Haute-Savoie "Biodup-Baud-Baratier" Jambon "mangalitzá" affiné 24 mois, (100gr)	18
---	----

### ENTRÉES

---

Palette légumière du Jardin "Ceux qui sement", aigre doux d'origan	16
Préssé de tête de cochon de la ferme Biodup, pistache et vin rouge	17
Tartare de Taureau "Angus Aberdeen" maturé sur carcasse, garum, choux rave pickles	18
"Céviché" de Maquereaux de Saint-Jean-de-Luz, coriandre, œufs de truites marinées au saké	18
Les Asperges vertes "Baronnes" du Domaine de Roques-Hautes cuites à la vapeur de feuille de kéfir, ail des ours et lait fermenté	22

### PLATS

---

Filet de truite Arc-en-Ciel de Mr Murgat, gyozas de coquillages, bouillon aromatique	28
Lapin "Yeux Noirs" de Bourgogne farci, lard d'ici, graines de moutardes pickles	27
Féra du Lac Léman, shiitaké-gingembre, beurre monté à la sauce soja	32
Longe de Cochon bio de Nico D. à Arbusigny, artichauts rôtis et purée de barigoule	30

### PLATS À PARTAGER - PRIX PAR PERSONNE

---

Poulet Fermier "Label Rouge", "Prince de La Dombes", rôti au beurre de cèpe, pommes dauphines, sauce poulette, pour 2	34
--	----

Cochon bio de Nico D. à Arbusigny, artichauts rôtis et purée de barigoule

---

belle côte, pour 2	30
--------------------	----

---

Exceptionnel Taureau "Angus Aberdeen" de la Ferme de Maget aux Charmontois  
(51), maturé sur carcasse 90 jours

---

Faux-Filet, 450gr, pour 2	34
---------------------------	----

---

Entrecôte, 1kg, pour 4	37
------------------------	----

---

Turbot de l'île d'Yeu rôti sur l'arête, fèves-petits pois-algues confites	48
---	----

---

FROMAGE FERMIER DE LA FERME DES NARCISSES À VILLAZ ET DE LA FERME DES MONTS	15
--	----

---

<i>CHÂTEAU-CHALON - FRANÇOIS ROUSSET-MARTIN "VIGNE AUX DAMES" 10 ANS DE VOILE - 2012 - 4CL</i>	15
--	----

---

DESSERTS	14
----------	----

---

Macaron "Sapin-Sapinette", sorbet Tomme Blanche des Narcisses

---

"Magma", sésame-amande-chocolat

---

Pomelos Rouge de Corse dans tout ses états