



Ouvert tous les soirs du 1er juillet au 30 septembre
Au mois de juin: ouvert tous les soirs sauf les lundis et mardis

Nos restaurants sont accessibles aux personnes
à mobilité réduite

Moyens de paiement acceptés : espèces, chèques, Visa, Mastercard,
American Express

MENU INSPIRATION

49 EUROS

Le tourteau de mer... Caviar d'aubergines et crème d'avocat, Ajo Blanco

La féra du lac d'Annecy... Échalote cassis, beurre au vin rouge et hibiscus

L'Abricot... Tuile de sablé breton, caramel et glace reine des prés

LES RACINES DE NOTRE TERROIR

69 EUROS

Le veau et les couteaux de mer en tartare... Condiments, herbes et fleurs du jardin

La truite de Marlens confite... Fenouil, cerises, Arroche rouge et lait Ribot

Le filet de canette « Mieral » à la plancha... Jus aux olives Taggiasche, beurre à la badiane, artichauts poivrades

Les fromages de Savoie... Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Le Chocolat... Croustillant praliné, marmelade et sorbet framboise betterave

MENU

COULEURS DE CÉZANNE

99 EUROS

Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives

L'écrevisse du lac d'Annecy marinée aux épices douces... Crémeux de chou-fleur et œufs de truite

Le foie gras de canard français poêlé... Aux fruits rouges et poivre vert, beurre d'agrumes au gingembre

La truite de Marlens confite... Fenouil, cerises, Arroche rouge et lait Ribot

Le pigeonneau rôti aux saveurs orientales... Couscous végétal, jus à l'huile d'Argan

Les fromages de Savoie... Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Pré-dessert

La Fraise... Basilic pourpre, yaourt glacé citronné et confit de myrtilles

MENU

EXCELLENCE

140 EUROS

Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives

La mousse de yaourt au Campari... Anguille fumée, caviar d'Aquitaine

Le tourteau de mer... Caviar d'aubergines et crème d'avocat, Ajo Blanco

L'écrevisse du lac d'Annecy marinée aux épices douces... Crémeux de chou-fleur et œufs de truite

Le foie gras de canard français poêlé... Aux fruits rouges et poivre vert, beurre d'agrumes au gingembre

Le homard bleu rôti... Pieds de porc caramélisés, sabayon aux herbes, américaine estragon

Le pigeonneau rôti aux saveurs orientales... Couscous végétal, jus à l'huile d'Argan

Les fromages de Savoie... Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Pré-dessert

La Fraise... Basilic pourpre, yaourt glacé citronné et confit de myrtilles

LA CARTE

PRÉMICES

L'écrevisse du lac d'Annecy marinée aux épices douces... Crémeux de chou-fleur et œufs de truite	31 €
Le foie gras de canard français poêlé... Aux fruits rouges et poivre vert, beurre d'agrumes au gingembre	27 €
Le veau et les couteaux de mer en tartare... Condiments, herbes et fleurs du jardin	28 €
Le tourteau de mer... Caviar d'aubergines et crème d'avocat, Ajo Blanco	20 €

MER & LAC

La truite de Marlens confite... Fenouil, cerises, Arroche rouge et lait Ribot	34 €
La féra du lac d'Annecy... Échalote cassis, beurre au vin rouge et hibiscus	33 €
Le homard bleu rôti... Pieds de porc caramélisés, sabayon aux herbes, américaine estragon	Entier 54 € Demi 32 €
Les écrevisses du lac d'Annecy en gratin... Sauce Nantua, garniture financière	Entier 56 € Demi 34 €

LA TERRE

Le filet de canette « Mieral » à la plancha... Jus aux olives Taggiasche, beurre à la badiane, artichauts poivrades	36 €
Le pigeonneau rôti aux saveurs orientales... Couscous végétal, jus à l'huile d'Argan	44 €
Le ris de veau doré au citron... Coques et salicornes, crème de romaine au thé matcha	46 €
Le filet de bœuf de la « Boucherie Bocquet » au sautoir... Pommes de terre mitraille fumées, girolles et oignons nouveaux, vrai jus	45 €

LA CAVE À FROMAGES

Les fromages de Savoie... Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat	18 €
--	-------------

DESSERTS

L'Abriocot... Tuile de sablé breton, caramel et glace reine des prés	16 €
Le Chocolat... Croustillant praliné, marmelade et sorbet framboise betterave	17 €
La Fraise... Basilic pourpre, yaourt glacé citronné et confit de myrtilles	17 €
La Pêche en Calisson glacé... Verveine, meringue et crème Mascarpone Vanille	17 €
Le Soufflé façon Mojito... Citron vert menthe et rhum blanc	19 €