

Carte

ENTREES

| | | |
|---|---------|-------------|
| Velouté du jour | 7.00 € | |
| Carpaccio de Melon à l'Italienne | 13.00 € | |
| Petit Pâté Chaud aux Ris de Veau et Fruits Secs, Sauce aux Morilles | 15,00 € | (Persan) |
| Planche de Charcuterie (pancetta-coppa-saucisson-jambon cru-terrines) | 15.00 € | (Fleurie) |
| Saumon Fumé par nos Soins et Toasts | 17.00 € | (Roussette) |
| Ravioles d'Escargots, Crème Mousseuse à l'Ail des Ours | 17.00 € | (Chablis) |

OEUFS

| | |
|--|---------|
| Omelette Savoyarde (Beaufort, lardons, pomme de terre) | 14.50 € |
| Œufs Brouillés aux Morilles en Corne d'Abondance | 16.50 € |

L'omelette et les œufs brouillés sont accompagnés d'une chiffonnade de salade.

POISSONS

| | | |
|--|---------|-------------|
| Filet de Fera, Beurre de Cerfeuil des Bois | 18.00 € | (St Véran) |
| Filet d'Omble en Croûte d'Ail des Ours | 18.00 € | (Roussette) |

VIANDES

| | | |
|--|---------|----------|
| Plat Garni du Menu du Jour | 17.50 € | |
| Selle d'Agneau, Sablé au Beaufort et Sérac de Chèvre Aromatisé | 20.00 € | |
| Pièce de Bœuf Grillée Beurre Maître d'Hôtel | 20.00 € | (Persan) |

Garnitures des poissons et viandes : Légumes Parisienne ou Pommes Pont-Neuf

Origine de la viande bovine, ovine, porcine et volaille : France ou UE