

## A PARTAGER

### **Le pâté croûte .....10 €**

Tranche de pâté croûte maison variant selon l'inspiration du chef.

### **La sardine.....12 €**

Sardinillas millésimées à l'huile d'olive 80g, beurre et toasts.

### **La mozza du moment .....9 €**

Selon arrivage, huile d'olive et toasts,

### **Houmous .....9 €**

Houmous de patate douce violette, pickels de légumes et gressins

### **Saumon gravlax .....12 €**

Saumon Bömlo mariné aux agrumes, gin et aneth, servi avec une mayonnaise aux herbes.

### **Croque truffe .....7 €**

Le Croque monsieur du Clocher légèrement truffé.

### **Les rillettes.....10 €**

Esturgeon truffé et ses toasts.

### **La charcuterie .....22 €**

Charcuterie de la maison OLIVERAS, assortiments de produits d'exception espagnol.

### **La cave de Maxence Baud.....15€/100g**

Salaison d'exception sélectionnée et réalisée par Maxence Baud, variant selon ses envies.

À partager sans modération.

*Prix nets TTC service compris*

## POUR COMMENCER

### **Le chou fleur.....10 €**

Taboulé de chou fleur haut en couleurs, raisins sec au rhum et crémeux de chou fleur.

### **Le fole gras.....19 €**

Marbré de foie gras de canard maison et jambon fumé de chez Maxence Baud, pomme de Savoie en variation et céleri branche

### **Le gnocchi.....14 €**

Gnocchi maison, crème de pain grillé, magret de canard fumé maison, jus d'oseille et jaune d'œuf bio

### **La féra fumée.....16 €**

Féra du lac Léman fumée par nos soins et déclinaison autour du fenouil

### **La salade du moment.....13 €**

Salade de courgette aux épices, poulet mariné et grillé, pois chiches, copeaux de parmesan et tomates confites.

*Prix nets TTC service compris*

## METS ENCORE

### **Le veau.....27 €**

Filet de veau de l'Aveyron, farci au jarret de veau confit au thym, citron et pignon de pin. Variation autour de la carotte et jus de veau au thym.

### **Le bœuf.....29 €**

Noix d'entrecôte rôtie, poêlé de champignons en persillade, espuma de pomme de terre et son croustillant.

### **La truite.....24 €**

Filet de truite de la pisciculture de Mr Petit dans l'Ain, rôtie au beurre, tournedos de poireaux, crème de poireaux et poireaux frit.

### **L'omble chevalier.....26 €**

Filet d'omble chevalier juste cuit au four puis fumé, betterave et cresson de fontaine

### **Le cochon.....25 €**

Variation autour du cochon sélectionné par Maxence Baud, le carré rôti, la poitrine caramélisée, boudin noir, potimarron d'Albertville et sucrine braisée

*Prix nets TTC service compris*

## RETOUR D'ALPAGE

### **Le Revard.....9,50 €**

Le moelleux du Revard affiné par la crèmerie des marché et croustillant. Salade de jeune pousses, jus de veau à la truffe.

### **La falselle.....6,50 €**

En Provenance directe de la ferme de Mr Paulme.

### **Les fromages affinés.....9,50 €**

Sélectionnés et affinés par Mr Dubouloz la Crèmerie des Marchés

## POUR FINIR

### **La figue.....10€**

Rôtie, sablé croustillant et glace à l'huile d'olive d'Alexis Munoz.

### **La pomme granny.....10€**

Brunoise de pomme verte, concombre et menthe, espuma coco et glace à la menthe

### **La framboise..... 10€**

En pavlova, crémeux estragon et sorbet framboise.

### **Le chocolat..... 10€**

Jeux de textures autour du chocolat Satilia (maison Valrhona) Servi frappé.

### **Les gourmandises.....9 €**

Assortiment de gourmandises pour accompagner votre café ou thé.

### **Glaces et sorbets.....2,50 €/boule**

Toutes nos glaces et sorbets sont fait maison, variant selon le moment... Renseignez vous auprès de votre serveur.

*Prix nets TTC service compris*