

## 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.

## 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 et jambon fumé de chez Maxence Baud, pomme de Savoie en variation et céleri branche

**Le gnocchl.....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.

## 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 caramélisé, boudin noir, potimarron d'Albertville et sucrine braisée

## 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 faisselle.....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 noisette.....9 €**  
Paris-Brest by Le Clocher, crème au praliné et pâte de noisette maison à la fleur de sel.

**L'ananas.....8.50 €**  
En quartier, cuisson douce puis caramélisé, en brunoise fraîche, gel de citron vert et sorbet ananas, cardamome verte.

**La poire..... 10 €**  
Cubes de poire de Savoie revenus au sirop d'érable, juste tiédés, brisures de sablé breton, sorbet poire et mousseux à la citronnelle.

**Le chocolat..... 10 €**  
Tout le parfum d'un cappuccino dans une tartelette au chocolat, glace café. Pâte sucrée cacao, croustillant café, ganache chocolat, crémeux café et chantilly mascarpone chocolat blanc

**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.