

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**8 €
Houmous et gressins
- Saumon gravlax**12 €
Saumon Bömlo mariné aux agrumes, gin et aneth, servi avec une mayonnaise aux herbes.
- Croque truffe**8 €
Le Croque monsieur du Clocher légèrement truffé.
- Croque raclette**7 €
Le Croque monsieur du Clocher, jambon de Savoie et Brézain.
- Les rillettes**.....10 €
Esturgeon truffé et ses toasts.
- La cave de Maxence Baud**.....15€/100g
Salaison d'exception sélectionnée et réalisée par Maxence Baud, variant selon ses envies.

POUR COMMENCER

- Le pressé du Clocher**.....11 €
Pressé de pommes de terre, reblochon fermier,
Oignons et lard paysan fumé par Maxence Baud,
pickles de champignons et petit mesclun
- 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**.....14 €
Salade de potimarron rôti, feta, oignons
rouges,
marrons et roquette

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**.....26 €
Onglet de bœuf Aubrac, déclinaison autour de l'artichaut et truffe.
- La volaille**.....25 €
Volaille jaune des Dombes da la maison Miéral,
le suprême rôti et la cuisse désossée
et croustillante.
Variation du panais et de l'oignon.
- La truite**.....24 €
Filet de truite de la pisciculture de Mr Petit dans l'Ain,
cuite au four tombée d'épinards à l'ail, pommes de terre et beurre blanc au Chignin de Savoie.
- Le sandre**.....26 €
Pavé de sandre rôti au beurre, petit sauté salsifis,
choux de Bruxelles, marrons et lard paysan,
jus de veau au vin rouge.

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 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.