



»**Les Mises en bouche**« à partager (ou pas!)

Les Gressini maison à l'origan, olives de Kalamata 60g	6€
La Terrine maison, chutney de betterave aux épices	10€
Le Jambon de Cerda, 30 mois d'affinage, pickles maison	14€
La Truite Gravelax maison, fromage blanc herbe et citron	14€

»**Les Entrées**«

L'Oeuf poché fermier rafraîchi, mousseline de courgette, légumes croquants	10€
Salade et concassées de tomates, raisin, crème de Burrata	12€

»**Les Plats**«

Le Risotto crémeux, crème d'aubergines, shiitaké, huile de persil	20€
Le Carpaccio de boeuf, crème d'herbes, Beaufort, viande des Grisons, noisette, huile d'olives Kalios, pommes de terre confites au genièvre	26€
Le Poisson du moment, mousseline de céleri, sauce vierge, concombre, ache des montagnes, quinoa bio	28€
La Longe de cochon, compotée d'oignon, laitue au jus, chorizo Bellota, carottes rôties	29€
Le Plat du jour (uniquement le midi)	18€

»**Le Menu Enfant**« (jusqu'à 10 ans)

La Viande ou le poisson du jour avec garniture du moment + glace maison	16€
---	-----

Prix TTC, service compris

Viandes origine France, Poissons de pêcheur Française



»Les Fromages«

3 fromages alpins affinés par la Maison Boujon 12€

»Les Desserts«

L' Île flottante coeur caramel au beurre salé,  
crème anglaise à l'aspérule 10€

L'Assortiment de glaces et sorbets maison,  
chantilly et meringue 10€

Les Pêches pochées, sarriette, compote de fruits de saison,  
crème mascarpone, meringue 11€

Le Crémeux chocolat noir,  
chantilly Chartreuse verte, crumble cacao 11€