

APÉRITIFS / APPETIZERS 110g - 12,50 €

Tartinade de canard, moutarde à l'ancienne 

Duck rillettes, old-style mustard

Rillettes traditionnelles comme au Mans 

Traditionnal pork rillettes

Houmous à l'huile de sésame 

Houmous prepared with sesame oil


Rillettes de saumon au piment d'Espelette 

Salmon rillettes with Espelette pepper

SOUPES / SOUPS 440g - 13,50 €

Soupe à l'oignon 

French onion soup

Soupe de potimarron rôti au miel d'acacia et thym 

Roasted pumpkin soup with blossom honey & thyme

Soupe de légumes verts "Détox" 

"Detox" Green vegetables soup

Soupe du Potager 

Carrot, potato, leek & zucchini's soup with cumin

Allergènes, Intolérances, etc. / Allergens, intolerances, etc./

 Végan Vegetarian	 Préparé avec du Vin Prepared with Wine	 Contient des fruits à coque Contains almonds
 Végétarien Vegetarian	 Contient du Lactose Contains Lactose	 Contient du Sésame Contains Sesame
 Sans Gluten Gluten Free	 Contient du Gluten Contains gluten	 Contient du Poisson Contains Fish
 Contient du Porc Contains Pork	 Contient des oeufs Contains eggs	 Contient de la moutarde Contains mustard


PLATS / MEALS 275g - 18,50 €

Gnocchi à la crème de Gorgonzola 

Gnocchi with Gorgonzola's cream

Risotto aux champignons de saison 

Risotto with seasonal mushrooms

Truite de Savoie au citron confit, riz de Camargue 

Savoy trout with lemon confit, sautéed rice

Diots de Savoie en crème de moutarde, pommes de terre 

Tradional Savoy sausage with mustard cream, potatoes

Tartiflette au Reblochon fermier AOP 

Gratin of sliced potatoes & melted Reblochon cheese


Confit de Canard AOP, pommes de terre Sarladaise 

Confit of duck, Sarladaises potatoes

Blanquette de veau, riz pilaf 

Mild stew of poached veal, vegetables & rice

DESSERTS / DESSERTS 125g - 9,50 €

Fondant de poire, chocolat «Valrhona Bahibé» 

Pear and dark chocolate fondant

Crumble poire, vanille et citron 

Pear, vanilla and lemon crumble

Riz au lait, caramel & fleur de sel 

Rice pudding and salted caramel

Crème vanille, amandes torréfiées 

Vanilla custard cream, roasted almonds

Panna cotta pomme châtaigne 

Apple and chesnut panna cotta