

# Printemps 2024

## Le Sentier... 29€

(servi le jeudi et vendredi à midi,  
excepté jours de fêtes et évènements)

Pour l'ensemble des convives, notre suggestion :

L'amuse-bouche, un plat, un dessert

## Le Tour du Lac... 57€

(supplément service des fromages 10€)

L'amuse-bouche du moment

Court-bouillon d'escargots de Bourgogne aux herbes fraîches -32€- ou  
Croûte aux champignons (petit gris, morilles sauvages, Paris) -35€-

Rouelle de poulet fermier au Vin Jaune, petit épeautre-34€- ou  
Truite de notre vivier au bleu (Arc en Ciel de La Jougnena) -25€-

Feuilleté aux fraises de nos régions, crème légère -16€-

## Notre Menu jeunes enfants à 17€

Prix nets en Euros T. V. A. 10% incluse  
Nos viandes sont d'origine française

## Notre Montagne...

nos trois plats 98€, deux plats de votre choix 78€

(supplément service des fromages 10€)

L'amuse-bouche du moment

Asperges vertes, langoustines juste saisies, beurre moussoux -46€-

Lieu Jaune de ligne, verdurette, émulsion de cresson -41€-

Selle et carré d'agneau rôtis, chou nouveau, zestes d'orange -44€-

Le grand dessert -18€-

## Notre service du vin au verre...42€

(3 verres de 10 cl et 1 verre de 5 cl)

## Fromages nobles issus de nos terroirs -15€-

## Nos desserts -16€-

Glace chocolat lait de terroir, espuma fruit de la passion, noisettes.

Ananas rôti, savarin, glace vanille Bourbon de Madagascar.

Feuilleté aux fraises de nos régions, crème légère.

Le tout chocolat noir, sorbet grand cru Colombie, Absinthe.