

Les entrées :

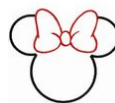
.L'œuf	12€
Parfait cuit à 63°, velouté de butternut, émulsion aux cèpes & croûtons	
.Gambas	14€
Croustillantes & taboulé de Lentilles Vertes du Puy	
.Foie gras	17€
Mi-cuit, condiment figue, brioche de Mr Bouquet	

Les plats :

.La pièce du Boucher	19€
Selon arrivage & frites maison	
.Omble Chevalier saumoné	21€
En filet, poêlée automnale	
.Volaille	18€
Le suprême cuit basse température, poêlée automnale	

Les desserts :

.Fromages	
Fromages secs régionaux	7€
Faisselle fraîche fermière de Mr Giraud	4,50€
.Tiramisu	7.50€
Un classique au café	
.Choco' châtaigne	7.50€
Moelleux chocolat Weiss, cœur châtaigne	
.Crème brûlée	7.50€
A la myrtille	

**Menu Enfant 12€ :**

Nuggets de poulet & frites
+ glace artisanale de Savoie

