

L'A-B-C	35,00 €
B + C.....	28,90 €
A + B	30,50 €

A : LES ENTREES *Starters*

13€

Foie gras de canard en terrine maison, chutney exotique, gingembre et pain raisin-abricot (*Sup.6€*)

Homemade Terrine of duck foie gras, exotic fruits chutney, ginger and apricot-grape bread (Sup.6€)

Petit gâteau de sandre et poireaux, sauce émulsionnée aux parfums de homard et mesclun

Small zander Terrine with leeks, lobster sauce and mesclun salad

Œuf fermier basse température, mousseline de potimarron, lard fumé et Mondeuse

Slow cooked organic egg, pumpkin mousseline (refined mash), smoked bacon and Mondeuse

Rillettes de lapin « chorizo-raifort », fougasse au reblochon et ail des ours

Rabbit « rillettes » with chorizo and horseradish, reblochon cheese and herbs focaccia

B : LES PLATS *Main courses*

24€

Filet de féra du lac Léman, lentilles vertes du Puy et bisque de crustacés-citronnelle

Grilled filet of fera from the Lemane lake, green lentils, shellfish and citronella bisque

Noix de Saint Jacques « snackées », mousseline de patate douce-muscade et émulsion safranée

Seared scallops, sweet potatoes and nutmeg mousseline (refined mash) and saffron cream

Carré d'agneau rôti et risotto crémeux aux champignons, jus corsé au thym et ail confit

Roasted rack of lamb, creamy mushroom risotto, thyme and garlic sauce

Filet de veau poêlé, écrasé de pomme de terre aux fines herbes et émulsion soja-gingembre

Grilled veal filet, crushed potatoes with fresh herbs and soy-ginger foam

C : LES DESSERTS (à choisir en début de repas) *Deserts*

11€

Variation autour de la framboise et chocolat-tonka, basilic et sorbet artisanal

Raspberry and chocolate-tonka bean medley, basil and artisanal sorbet

Façon tarte citron et caramel beurre salé : sablé Breton, crème acidulée, meringue et sorbet yuzu

Like a lemon tart and salted caramel : shortbread, lemoncurd, meringue and yuzu sorbet

Mi-cuit à la châtaigne, mirabelles et crème glacée yaourt au lait de montagne

Chestnut mi-cuit, plums and yogurt ice cream

Parfait glacé à la myrtille, fruits des bois et mascarpone vanille-Chartreuse

Blueberries ice cream, red fruits and vanilla-Chartreuse Chantilly

Chariot de fromages affinés de nos montagnes et alpages (*hors formule*)..... 14€

Trolley of refined French cheeses from our mountains and pastures

Fromage blanc faisselle (150g), sucré ou salé..... 7€

Sweet or salted fromage blanc (cream cheese) (150g)

LAC ET MONTAGNE 28,90 €

(Menu servi pour l'ensemble de la table)

**Velouté tiède de topinambour,
ravioles du Dauphiné et muffin aux champignons**

Jerusalem artichoke velouté, ravioli from Dauphine and mushrooms muffin

OU

**Petit gâteau de sandre et poireaux,
sauce émulsionnée aux parfums de homard et mesclun**

Small zander Terrine with leeks, lobster sauce and mesclun salad



**Effiloché de canard à l'orange, coriandre-estragon
et mousseline de patate douce**

Slow cooked pulled duck with orange, coriander-tarragon and sweet potatoes mousseline (refined mash)

OU

**Filet de lieu jaune, riz sauvage aux écrevisses
et bisque de crustacés-citronnelle**

Roasted pollack, rice with crayfish and shellfish-citronella bisque

OU

Le clin d'œil de Benjamin sur l'une de nos spécialités Savoyardes

A Savoyard speciality according to Benjamin's imagination



**Variation autour de la framboise et chocolat-tonka,
basilic et sorbet artisanal**

Raspberry and chocolate-tonka bean medley, basil and artisanal sorbet

OU

Poire pochée au vin chaud, biscuit de Savoie et crème glacée pain d'épices

Poached pear with « vin chaud, » Savoy cake and gingerbreads ice cream

SENS ET SAVEURS 55€

(Menu servi pour l'ensemble de la table)

**Foie gras de canard en terrine maison,
chutney exotique, gingembre et pain raisin-abricot**

Homemade Terrine of duck foie gras, exotic fruits chutney, ginger and apricot-grape bread

ou

**Sablé truffe-parmesan, tataki de thon,
langoustine et wakamé à l'huile de sésame**

Truffle and parmesan shortbread, tuna tataki, langoustine and wakame salad with sesame oil



**Filet de bœuf « Charolais », écrasé de pomme de terre,
truffe noire Melanosporum et jus corsé à la Mondeuse**

Beef filet « Charolais », crushed potatoes with black truffle and Mondeuse sauce

ou

**Noix de Saint Jacques « snackées »,
légumes oubliés, patate douce et émulsion safranée**

Seared scallops, vegetables and pumpkin with saffron cream



Chariot de fromages affinés de nos montagnes et alpages

Trolley of refined French cheeses from our mountains and pastures

ou

Fromage blanc faisselle, sucré ou salé

Sweet or salted fromage blanc (cream cheese)



Mi-cuit à la châtaigne, mirabelles et crème glacée yaourt au lait de montagne

Chestnut mi-cuit, plums and yogurt ice cream

ou

Parfait glacé à la myrtille, fruits des bois et mascarpone vanille-Chartreuse

Blueberries ice cream, red fruits and vanilla-Chartreuse Chantilly

Formule déjeuner (Servi tous les jours sauf dimanche et jours fériés)

22,90€

A choisir dans le menu « Lac et Montagne » :

Une entrée + un plat **ou** un plat + un dessert

To order in the « Lac et Provence » menu

One starter + one main course OR one main course + one desert

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

15€

Children's menu (0-10 years of age)

Pour vos enfants Benjamin vous propose un menu composé d'un plat et d'un dessert :

The children's menu comprised of a choice of main course and desert :

**Petit dos de lieu ou effiloché de canard
et écrasé de patate douce**

Small Roasted filet of polack or slow cooked pulled duck with mashed sweet potatoes

ou

Le clin d'œil de Benjamin sur l'une de nos spécialités savoyardes

Slow cooked pulled meat with smashed sweet potatoes

Crème glacée ou sorbet en deux parfums

Two scoops of ice-cream or sorbet

ou

Fondant au chocolat et glace vanille

Chocolate fondant and vanilla ice cream

Prix TTC, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française et Ecosaise