

Plats emporter

-Saumon fumé au sapin et bois de hêtre maison, Ses petits blinis et sa crème au raifort, sauce miel coriandre	12 euros
-foie gras de canard maison à la mangue	14 euros
-raviole de roman gratinée au poulet et morilles	14 euros
- raviole de roman gratinées au saint jacques et bisque de homard A la truffe	16 euros
-Burger de bœuf black Angus, confit oignons, foie gras, truffe Raclette, figue	16 euros
-Burger de poulet crispies, sauce reblochon, lard grille, Confit oignon rouge, tomates, salade etc.....	14 euros
-petit salé de canard jus de veau à l'estragon et gratin de courge	18 euros
-citron de menton en trompe l'œil insert pistache cardamone	8 euros
-Ecrin chocolat noisette, caramel beurre salé	7 euros
-Moelleux chocolat pur caraïbes, Crème anglaise à la vanille de Madagascar	8 euros

-Saumon fumé bio écossais sans ogm au sapin du Salève et bois de hêtre maison, tranché et mis sous vide

Dès 250 grammes

Prix au kg 85 euros

-Foie gras de canard du sud-ouest maison nature ou à la truffe

Dès 250 grammes

Prix au kg nature : 108 euros

Prix au kg truffe : 125 euros