

A la carte

Entrées

Terrine de foie gras maison condiment piquillos et framboises	18 €
Poulpes marinés légumes grillés aux herbes et jambon serrano	14 €
Truite bio façon grawlax chantilly d'avocat	13 €
Cœur des terrasses tartare de tomates et chutney de tomates vertes	13 €

Les plats

Magret de canard grillé farcement savoyard jus de griotte	21 €
Veau confit et grillé à la sauge, morilles et polenta poêlée	24 €
Filet de sébaste poché crémé d'oseille nem de légumes	22 €
Thon grillé sauce vierge poivrons et courgettes	24 €

### Fromages et Desserts

Assortiment de fromages affinés par Mr GAY	11 €
Faisselle crème et coulis de fruits rouge	6 €
Soupe de fraise menthe basilic et glace crème double	8 €
Macaron pêche rôtie à la verveine	8 €
Croustillant choco noisette et framboise	8 €
Baba au rhum	8 €

Salade de la mer	15 €
Salade de la terre	15 €
Pièce du Boucher grillée de Mr. Bocquet sauce tartare	24 €
Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé par nos soins	22 €
Côte de bœuf de Mr Bocquet pour 2	70€
pour 3	95 €

Nous pouvons adapter des plats pour les végétariens



## Menu du jour

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi

Grande salade, dessert et café

20 €

Menu du Mont Veyrier 32 €

Cœur des terrasses tomate en marinade, chutney de tomate verte et lard grillé

Ou

Truite bio façon grawlax chantilly d'avocat

\* \_\* \_\* \_\*

Magret de canard grillé farcement savoyard jus de griotte

Ou

Filet de Sébaste poché crémé d'oseille nem de légumes

\* \_\* \_\* \_\*

Soupe de fraise menthe basilic et glace crème double

Ou

Croustillant chocolat noisette et framboise Ou Fromages ou faisselle



### **Menu du Semnoz**

Une entrée, un plat, un fromage et un dessert au choix à la carte

**44 €**

### **Menu de la Tournette**

Une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert

Selon l'inspiration du chef

Servi pour deux personnes minimums

55 €

**Pour les enfants**

Un sirop

Un poisson ou une viande avec frites ou légumes

Boule de glace au choix

**Servi jusqu'à 10ans**

**12 €**