

# Les entrées

Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit et ses toasts 18.-  
(1/2 portion : 12.-)

Poêlée de Saint-jacques au Safran et son riz basmati 18.-

\*

Carpaccio de Biche aux graines de sésames 13.-

Terrine de Canard et sa confiture d'oignon 11.-

Jambon cru du Pays 15.-

\*

Salade de Saint Marcellin aromatisée à l'huile de noix 12.-  
(1/2 portion : 8.-)fromage au lait de vache

Duo de Féra du Lac "en carpaccio & fumé" 13.-  
*et sa tartine à la tapenade*

Salade Gourmande 15.-

au foie gras de canard et aiguillettes de canard fumées

Salade verte 4,50

(Salade mixte à partir de 6,50)

\*

# Les Poissons

Filets de perche tout simplement meunière 24,50

Filets de Perche à la crème 25,50

Filet de Féra à la crème safranée 20.-

Filet de Féra meunière 19.-

# Les Viandes

Filet de Bœuf aux morilles (environ 200g) 28.-

Magret de Canard aux épices 20,50

Rognons de Veau aux girolles et riz 19.-

Filet de Pintade au vin jaune 21.-

Carré d'Agneau au Chardonnay et fleur de sel 21.-

\*

Filet de Bœuf sur le Grill (environ 200g) 22.50

\*

# Autour du Fromage

Fondue Savoyarde 16.-

Assiette de fromages ou Trio savoyard 6,50

(Reblochon, Abondance, Tomme de Savoie et sa feuille de salade)

# Les Desserts

Tarte Fine aux pommes et sa boule de glace 8.-  
(à commander au début du repas)

Gratin soufflé au citron et fruits rouges 7,50

Truffé au Chocolat et son coulis d'abricot 7.-

Crème brûlée aux framboises 6.-

Dessert du jour ou Glace 6.-

Nougat glacé 6.-

Faisselle au miel de Savoie 5,80

**Irish Coffee 9,50**

Williamine - Colonel - Dijonnaise - Général ...et Coupe Melba : 8,50