Emotion

En cette belle journée d'automne.
Profitez le temps d'un instant,
d'une parenthèse
entre simplicité et délicatesse.

Avec la complicité
de nos producteurs
et de la cueillette journalière.

Découvrez une maison de famille
et entrez dans l'univers
de Charlotte et Valentin Marin
et de leurs collaborateurs.

Venez déguster un menu
présenté en huit services
pour créer un moment d'émotion.

Menu servi uniquement
pour l'ensemble de la table

140 euros

Saveur

Cachée dans la coquille,
la Saint-Jacques

ou

Tarte fine des sous-bois,
les champignons

•

Roi des lacs, l'omble chevalier

•

Fraicheur et légèreté

•

Passionnément ris de veau
au vinaigre de Barolo

ou

L'envol de la caille, foie gras
et perles de raisin

•

Fromages de nos lacs alpins

•

Douceurs et plaisirs sucrés

Au-delà de 5 personnes,
menu servi pour l'ensemble de la table

115 euros

Gout

Menu élaboré en 3 services

•

Fromages en supplément de 15€

Menu proposé uniquement au déjeuner,
du mercredi au vendredi

N'est pas proposé du 15 juin au 15
septembre et les jours fériés

69 euros

Premices du voyage

Tarte fine des sous-bois, les champignons 44€

Cachée dans la coquille, la Saint-Jacques 48€

La dance des langoustines sur l'écume 55€

Plongee dans nos eaux

Roi des lacs, l'omble chevalier 54€

La danse des langoustines sur l'écume 65€

Rouge éclat, le Rouget 65€

De nos pres au potager

L'envol de la caille, foie gras et perles de raisin 55€

Passionnément ris de veau au vinaigre de Barolo 68€

L'automne en majesté, le chevreuil 70€

Fromages

Fromage travaillé aux saveurs du moment 16€

Le beau voyage des fromages de nos lacs alpins 20€

Faisselle 12€

Douceurs et gourmandises

Petits délices, la poire 22€

Chocolat, gare au gourmand 22€

Ecrin de feuille, la figue 22€

« Notre pain est pétri, façonné et cuit par nos soins »
Origine viande : ris de veau, chevreuil et caille France
Toutes taxes et service compris