

Emotion

En cette belle journée d'été.
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

Rouge soleil, tarte fine à la tomate
ou

Souffle marin, le tourteau

•

Roi des lacs, l'omble chevalier

•

Fraicheur et légèreté

•

Passionnément ris de veau

ou

Le voyage d'un pigeon

•

Fromage 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

Rouge soleil, tarte fine à la tomate 44€

Souffle marin, le tourteau 48€

La danse des langoustines sur l'écume 55€

Plongée dans nos eaux

Roi des lacs, l'omble chevalier 54€

Poisson de nos côtes selon la vague 62€

La danse des langoustines sur l'écume 65€

De nos prés au potager

Passionnément ris de veau 68€

Le voyage d'un pigeon 65€

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

Fromages

Fromage travaillé aux saveurs du moment 16€

Le beau voyage des fromages de nos lacs alpins 20€

Faisselle 12€

Douceurs et gourmandises

Rouge aux lèvres, la fraise 22€

Chocolat, gare au gourmand 22€

Roi des abricots, reine des prés 22€

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