Notre carte



Carte

ENTRÉES / STARTERS	100
Tataki de truite rose, condiment à la pêche de vigne Pink trout tataki, vine peach condiment	16€
Tomate ancienne de couleur, burrata crémeuse, caramel de tomate	16€
Colored ancient tomatoes, creamy burrata, tomato caramel	
Chèvre frais, l'ancelle (porc séché), légumes crus et cuits	15€
Fresh goat cheese, «ancelle» (dried pork), raw and cooked vegetables	
PLATS / MAIN COURSES	
Omble chevalier, déclinaison de poivrons rouges, condiment chorizo*	28€
Arctic char, bell pepper variation, chorizo condiment* Chou fleur rôti, échalote noire, purée de maïs pop-corn au paprika	24€
Roasted cauliflower, black shallot, corn, pop-corn and paprika puree	240
Magret de canard sauce barbecue, courgette rôtie ail noir	27€
Duck breast with barbecue sauce, roasted zucchini, black garlic	
FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS	13€
CHEESES FROM HERE AND ELSEWHERE	
DECCEPTO	
DESSERTS Character fruits rouges	146
Chocolat, fruits rouges Chocolate, berries	14€
Sablé breton abricot confit au romarin	14€
Breton shortbread with apricot and rosemary confit	
Pavlova aux melons	14€

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix net service compris - viande française

The allergen list is available on request. Net price including service - French meat

Melon Pavlova



Menus

Menu Plaisirs

Les plats sont à sélectionner sur notre carte. Dishes can be selected from our menu.

> **46**€ entrée / plat / dessert Starter / main course / dessert

58[¢] entrée / poisson / viande / dessert Starter / fish / meat / dessert

Possibilité de rajouter l'assiette de fromages : supplément de 10€ Possibility to add a cheese plate: €10 surcharge

Certains plats ont des suppléments Some dishes have extras:

* Supplément de 3€ * Supplement of 3€

Menu du Cygne

pour les enfants jusqu'à 10 ans For children up to 10 years old

15[€] sirop à l'eau / plat / dessert Syrup with water / main course / dessert

Prix net service compris - viande française Net price including service - French meat



CARTE DES BOISSONS

BOISSONS SANS ALCO	DL	LES BULLES 75 cl.	
Limonade, 25cl. Orangina, 25cl. Fuzetea, 25cl.	5,70€ 5,80€ 5,80€	Champagne Brut Champagne Quenardel & Fils, Réserve Brut 9 Pétillant	
Schweppes, 25cl. Schweppes agrumes, 25cl Coca Cola / Coca Cola Zéro, 33cl.	5,80€ 6,70€ 6,70€	Crémant de Savoie «Bulles des Neiges» 29€	
Perrier, 33cl. Jus de fruits Bissardon, 25cl.: pomme brut / tomate / ananas	6,70€ 7,50€	EAUX MINÉRALES NATURELLES	
pomme-framboise Nectar de fruit Bissardon, 25cl.: abricot / pêche / poire / fraise Jus de fruits pressés:	7,50€ 8,40€	Badoit rouge, Saint-Galmier 33cl 3,90€ Badoit verte, Saint-Galmier 75cl 6,90€ Evian, 75cl 6,90€	
orange ou citron Supplément sirop	0,80€	VINS ROUGES 37,5 cl. 50 cl. 75 cl. DE SAVOIE	
BOISSONS CHAUDES Expresso, décaféiné Expresso crème	3,50€ 3,70€	AOP Mondeuse «Obstinée» 27€ 37€ Grisard, 2022 AOP Mondeuse «Brut par Nature» 40€ Domaine St. Romain 2020	
Double expresso Double expresso Crème Cappuccino, café latte	6,00€ 6,20€ 6,20€	VINS BLANCS DE SAVOIE	
Chocolat chaud Thé, infusion, A.B.	6,40€ 5,80€	AOP Roussette «Souveraine» 27€ 37€ Domaine Grisard, 2022	
Irish coffee	15,00€	AOC Apremont, 40€	
		Domaine Giachino, 2023 Roussette Altesse, Domaine 46€ Saint Germain «La Pierre Manquée», 2023	
		AOP Chignin Bergeron «Dénivelé 175» 67€ Domaine Grisard, 2020	

Prix net service compris - viande française Net price including service - French meat