



Notre restaurant est ouvert tous les jours

De 12h à 13h30 et de 19h à 21h30



MENU *Menu du Jour* DU JOUR

Du lundi au vendredi midi
Hors jours fériés

Plat
16 €

Entrée-Plat
Ou
Plat-Dessert
18 €

Entrée-Plat-Dessert
21 €

**Entrée-Plat-Dessert-
Verre de vin**
22.50 €

MENU *du Terroir*

La salade de chèvre

Pomme golden, cerneaux de noix et vinaigrette au miel du Pays de Gex

Ou

Le tataki de courgettes

Tapenade d'olives noires, émulsion de cresson et pickles de betterave

Le Pork Belly

Poitrine de porc de montagne croustillante, œuf mollet, nouilles sautées aux légumes et bouillon corsé au soja

Ou

Le filet de truite du Jura au Savagnin

Crozet au jus vert et purée de carotte

L'assiette de fromages affinés (+5€)

Dessert au choix

43 €

MENU *Gourmet*

Le ceviche de sébaste

Fruits de saison, herbes fraîches et cébettes

Le filet de bœuf aux giroles

Croquettes de pommes de terre à l'ail des ours et légumes de saison

L'assiette de fromages affinés (+5€)

Dessert au choix

54 €

LES ENTRÉES

La salade verte aux herbes fraîches  6 €

Les asperges en deux textures 16 €
Velouté d'asperge, asperges rôties et jambon de Savoie

Le tataki de courgettes  10 €
Tapenade d'olives noires, émulsion de cresson et pickles de betterave

Le ceviche de sébaste 16 €
Fruits de saison, herbes fraîches et cébettes

Mozzarella in carrozza  12 €
Comme un croque-monsieur, mozzarella Di Bufala, anchois, salade fraîche et vinaigrette à la moutarde

La salade de chèvre  12 €
Pomme golden, cerneaux de noix et vinaigrette au miel du Pays de Gex

Tous nos plats sont préparés de façon harmonieuse et équilibrée. Tout changement entrainera un supplément de 2 €.

LES PLATS

Le filet de truite du Jura au Savagnin 29 €
Crozet au jus vert et purée de carotte

Le filet de daurade royale 29 €
Sauce hollandaise et duo de patates douces

Le filet de bœuf aux girolles 34 €
Croquettes de pomme de terre à l'ail des ours et légumes de saison

Le burger italien 24 €
Steak Charolais, oignon, pesto, sauce parmesan, coppa, tomates marinées et salade
Existe également en option végétarienne

Le Pork Belly 25 €
Poitrine de porc de montagne croustillante, œuf mollet, nouilles sautées aux légumes et bouillon corsé au soja

Le tartare de bœuf à la Toscane 24 €
Tomate marinée, olives noires, câpres, ciboulettes, oignons rouges et persil

Tous nos plats sont préparés de façon harmonieuse et équilibrée. Tout changement entrainera un supplément de 2 €.

LES DESSERTS

Les Desserts

La salade de fruits de saison
Glace au thé matcha **9 €**

Le chou praliné à la cacahuète
Sorbet fraîcheur **9 €**

Le beignet Divonnais à la vanille
Compotée de rhubarbe **10 €**

Le bavaois aux deux chocolats
Biscuit tassé au chocolat **9 €**

La Pavlova aux fruits rouges **12 €**

Le dessert du jour **6 €**

Glaces 1 boule **2,50€** 2 boules **4€** 3 boules **6€**
Chocolat, vanille, café, pistache, fraise, framboise, citron, matcha

Menu Enfant

Burger ou poisson croustillant
Frites et/ou légumes

Coupe de glaces

12 €

