

# 【 CARTE #10 / AUTOMNE 2026 】

## 【 ENTRÉES 】

La Tomate 7€

De nos régions et pesto au basilic de Cruseilles.

Les Haricots 8€

Des jardins de nos maraîchers, tomates confites et noisettes croquantes.

Le Terre et Mer 11€

Moules de bouchot AOP Mont Saint Michel,  
Duxelles de champignons de Paris et émulsion iodée.

## 【 PLATS 】

Les Légumes 20€

Aubergines des jardins de Cruseilles au miso,  
Coulis de poivrons rouges rôtis, sarrasin et salade d'herbes.

Le Veau 23€

Osso bucco de veau de l'Aveyron,  
Polenta crémeuse au parmesan.

Le Poulpe 23€

Grillé, crème de courgettes,  
Légumes de Cruseilles et riz safrané.

## 【 DESSERTS 】

L' île flottante 7€

Crème anglaise vanille de Tahiti, amandes effilées  
et caramel beurre salé.

La Mousse 8€

Ganache chocolat 73% du Salvador de Poco à Poco,  
Langues de chat.

Le Figue-Noisette 9€

Figue cuite, ganache montée à la noisette,  
Tuile aux agrumes.

# 【Vins】 Automne / Hiver 2027

## ● Vins Rouges

### 【VINS DE SAVOIE】

Les fils de Charles Trosset, Prestige des Arpents 2017 65€  
Cépage : Mondeuse Arbin / 100% Mondeuse.  
AOP Vin de Savoie. Bouche fraîche et gourmande, jolis tanins souples, notes de fruits noirs, belle complexité.

Domaine de Florent Héritier, Les Côtes Réserve 2022 75€  
Cépage : Mondeuse, gamaret et douce noire.  
Biodynamie. Vin de France. Vin léger, notes de fruits noirs et d'épices, grande complexité et bien structuré. Un vin fin et extrêmement élégant.

Maison de l'Aitonement, Myrrha 2025 35€  
Cépage : Mondeuse, Gamay. 3ème année de conversion en Agriculture Bio. Vin de France. Vin d'été, non filtré, frais, végétal et goulayant.

Domaine Stéphane Héritier / Haut de Vens 2019 35€  
Cépage : 100% mondeuse. Agriculture Biologique.  
AOP Vin de Savoie. Vin profond, complexe et fruité.  
Belle expression de la mondeuse.

Les Ardoisières Silice Rouge 35€  
Cépage : 100% Mondeuse. Agriculture bio. Vin de France.  
Vin frais, non filtré, fruité et léger aux notes de fruits rouges.

Stéphane Héritier / Oppidum, Mondeuse 2020 V. 6€ / 30€  
Cépage : 100% Mondeuse, Agriculture Bio. AOP Vin de Savoie. Vin de macération, nez intense, vin frais et structuré.

### 【HORS SAVOIE】

Les Creisses 2024 Languedoc 42€  
Cépage : Syrah, cabernet sauvignon, grenache, caladoc, Mourvèdre, carignan, Marselan Alicante. Complexe, puissant, charnu et aromatique.

Domaine des Pothiers, Immortel 2024 V. 7€ / 33€  
Cépage : Gamay Saint Romain. Vin de France, côte roannaise, agriculture Bio. Rouge clair, nez végétal, bouche fraîche et gourmande.

La Lucia 2024 V. 5€ / 28€  
Cépage : 50% grenache, 30% Syrah, 10% Marselan, 10% Carignan. Côte du Rhône, Agriculture Biologique.  
Vinification naturelle, frais, fruité, notes de poivre et de réglisse.

Rosé / Marrenon, Gris de Grenache, 2025 V. 5€ / 25€  
Cépage : grenache noir. IGP Méditerranée.  
Frais, léger et fruité.

## ● Vins Blancs

Pet'Nat' / Maison de l'Aitonement, Geyza 2025 29€  
Vin pétillant Naturel rosé.  
Cépage : 90% Jacquère, 10% Alicante. Agriculture Bio.  
Vin de France. Vin frais et léger, belle tension et bulles fines.

### 【VINS DE SAVOIE】

Domaine de Chevillard, Guillemette Renard 72€  
& Matthieu Goury. Cru Monthoux 2019.  
Cépage : 100% Altesse. Biodynamie. AOP Roussette de Savoie. Vin riche et équilibré, structure tonique, joli bouquet d'agrumes et notes de fruits mûrs. Finale sur ne légère amertume très élégante.

Domaine de Ludovic Archer, Giant Step 2023 55€  
Cépage : 100% Jacquère / AOP Savoie. Biodynamie. Vin Sec, vif et minéral avec notes de pierre à fusil et d'agrumes, belle tension tout en délicatesse.

Domaine de l'Aitonement Big Bang 2024 67€  
Cépage : Jacquère, Altesse, Mondeuse Blanche, Rêze / IGP vin des Allobroges. Agriculture Bio. Attaque gourmande, bel équilibre, notes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs. Finale saline.

Domaine partagé, les filles 2024 70€  
Cépage : 100% Bergeron. Agriculture Bio. AOP Vin de Savoie.  
Nez intense, bel équilibre, fruits exotiques, amers subtils, finale saline et persistante.

Domaine Florent Héritier, Altissima 2022 45€  
Cépage : 100% Altesse. Biodynamie AOP Roussette de Savoie.  
Vin élégant, avec un bel équilibre entre richesse et minéralité.

Domaine des Ardoisière, Silice 2024 35€  
Cépage : 100% Jacquère. Vin de France. Agriculture Bio.  
Vin Nature, vif, minéral. Notes d'agrumes et de pommes vertes.

Domaine des Quilles Libres, La Jeannette 2024 43€  
Cépage : 100% Chasselas, Vin des Allobroges. Mené en Biodynamie, non certifié. Fruité et pulpeux, vin non filtré, 9 mois d'élevage qui subliment ce cépage Savoyard.

Maison de l'Aitonement Luma 2025 V. 7€ / 30€  
Cépage : 100% Jacquère. IGP vin des Allobroges. Raisin issu de l'agriculture Bio. Minéral, structuré et chaleureux.

### 【HORS SAVOIE】

Domaine de la Verpaille viré-clessé 2024 39€  
Cépage : 100% Chardonnay, Région Bourgogne, raisin issus de l'agriculture biologique.

Domaine du Petit Clocher – Anjou 2023 V. 7€ / 33€  
Cépage : 100% Chenin. Vin Haute Valeur Environnemental. Région Loire. Frais, floral et chaleureux.

Les Athlètes du vin 2024 V. 6€ / 27€  
Cépage : Chardonnay et melon de bourgogne, Vin de France.  
Vin Frais, vif et gourmand. Notes d'agrumes et de fruits secs.