

## 【 LA CARTE / JUILLET 】

### 【 APEROS DU SOIR 】

Noisette de jambon fumé au genévrier de la Maison Baud 10€

### 【 ENTRÉES 】

Œufs du Semnoz 6€

Œufs mimosa, la recette de mamie Marie.

Courgette 7€

Gaspacho et courgette grillée du marché, huile de basilic et crackers salé.

Tarama 8€

Oeufs de cabillaud fumés et toast.

### 【 PLATS 】

Le Boeuf 21€

Pièce de boeuf Aubrac de l'Aveyron, frites de Savoie, salade et condiment béarnaise.

Le Risotto 22€

Risotto crémeux à la truffe d'été (Tuber aestivum) du Périgord.

Le Poisson 25€

Thon mi cuit, petit épeautre aux agrumes, légumes du marché grillés et pesto basilic.

### 【 DESSERTS 】

Douceur des îles 7€

Île flottante, crème anglaise vanille de la Réunion.

La pêche 7,5€

Soupe de pêche, ganache montée à la verveine et crumble spéculos.

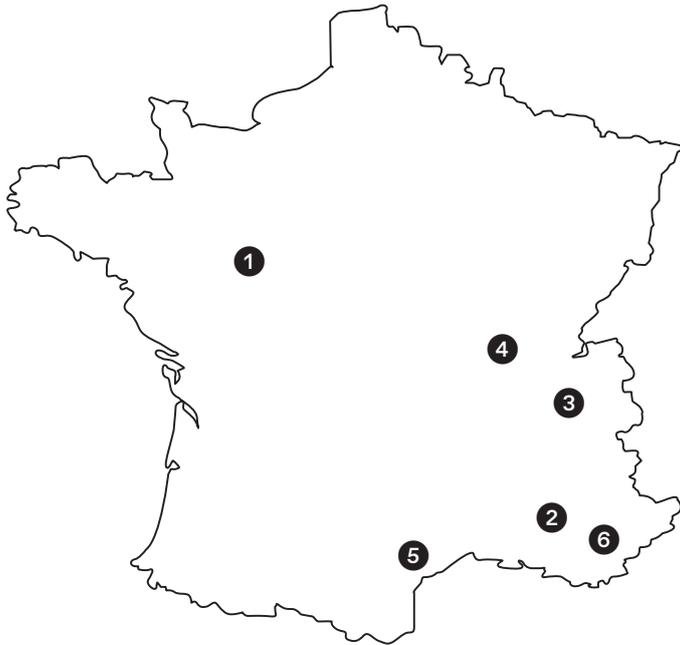
Fraises 9,5€

Coupe de fraises Françaises, coulis de fraise à l'huile d'olive de Kalamata, Chantilly au mascarpone et sablé Breton.

# 【 Les vins 】

SELECTION  
2025

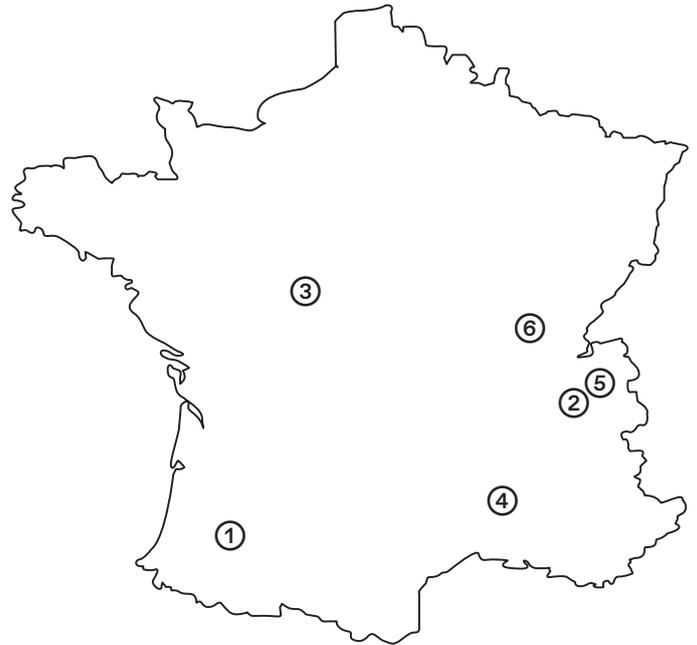
## 【 VINS ROUGES & ROSÉ 】



- ① Inspecteur Grolleau - Montgillet  
(Loire, 2023) - Grolleau.  
Fruité, Poivré, Souple.  
5€ le verre | 28€ la bouteille
- ② Landolfi - Le Novi  
(Luberon, Bio, 2023) - Counoise, Cinsault, Marselan.  
Naturel, Fruité, Fruits Rouges. Vin de copains.  
7€ le verre | 31€ la bouteille
- ③ Mondeuse Arbin Avalanche - Fabien Trosset,  
(Savoie, 2023) - Mondeuse.  
Épicé, Profond, Complexe.  
35€ la bouteille
- ④ Morgon Côte du Py - Gauthier  
(Beaujolais, 2023) - Gamay.  
Velouté, Charnu, Élégant.  
38€ la bouteille
- ⑤ Les Creisses - Domaine des Creisses  
(Languedoc, 2022)  
Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon,  
Alicante Bouschet.  
Puissant, Soyeux, Intense.  
42€ la bouteille
- ⑥ (Rosé) Le Rouet - Matthieu Savatier  
(Côtes de Provence, 2024)  
Grenache, Cinsault. Fruité, Léger, Rafraîchissant.  
6€ le verre | 27€ la bouteille

PRINTEMPS  
/ ÉTÉ

## 【 VINS BLANCS 】



- ① Caprice de Colombelle - Plaimont  
(Gascogne, 2023)  
Colombard, Gros Monseng.  
Vif, Floral, Croquant.  
5€ le verre | 25€ la bouteille
- ② Le Roc - Fabien Trosset  
(Apremont, Savoie, 2023) - Jacquère.  
Minéral, Frais, Subtil.  
6€ le verre | 27€ la bouteille
- ③ Touraine - François Chidaine  
(Loire, 2023) - Sauvignon.  
Aromatique, Végétal, Tendu.  
7€ le verre | 31€ la bouteille
- ④ Souffle - Le Clau de Lise  
(Cévennes Blanc, bio, 2023)  
Viognier, Chenin, Roussanne, Vermentino.  
Rond, Miel, Complexe.  
32€ la bouteille
- ⑤ La Chasse au Dahu - Les Vins d'Envie  
(Savoie, biodynamie, 2022) Jacquère, Altesse.  
Fruité, Gourmand, Aérien. Vin de copains.  
34€ la bouteille
- ⑥ Viré-Clessé Longchamp - Domaine de la Verpaille  
(Bourgogne, bio, 2023) - Chardonnay.  
Ample, Beurrré, Intense.  
39€ la bouteille