

# 【 CARTE #12 / DÉCEMBRE 2025 】

## 【 APÉRO DU SOIR 】

Noisette de jambon de la maison Baud, fumé à la baie de genévrié. 10€

## 【 ENTRÉES 】

Les poireaux 7€

Poireaux du jardin à Cruseilles, vinaigrette moutarde à l'ancienne.

Notre pâté en croute 9€

Canard, pistache et foie gras, notre pâté en croûte.

L'oeuf meurette 11€

Oeuf du Semnoz poché, lard paysan de la maison Baud, oignons grelots, Champignons de Paris et sauce meurette.

## 【 PLATS 】

Cocotte de légumes 20€

Légumes de Haute-Savoie, oeuf du Semnoz poché,  
Duxelles de champignons et jus végétal.

Le Veau 23€

Bavette de veau de l'Aveyron, pommes de terre, carottes et sauce échalote vin rouge.

Pêche du jour 24€

Pêche du jour, crème de butternut du marché au gingembre,  
Condiment aux fruits secs.

## 【 DESSERTS 】

Douceur des îles 7€

Île flottante, crème anglaise vanille bourbon.

La Châtaigne 8€

Mousse de châtaigne, douceur de clémentine et meringue.

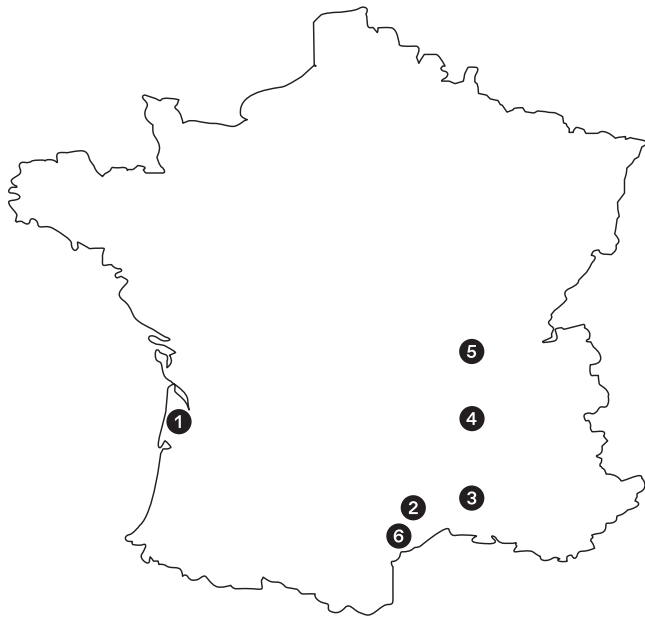
Paris Brest 9€

Praliné maison amandes et noisettes.

# 【 Les vins 】

SELECTION  
2025

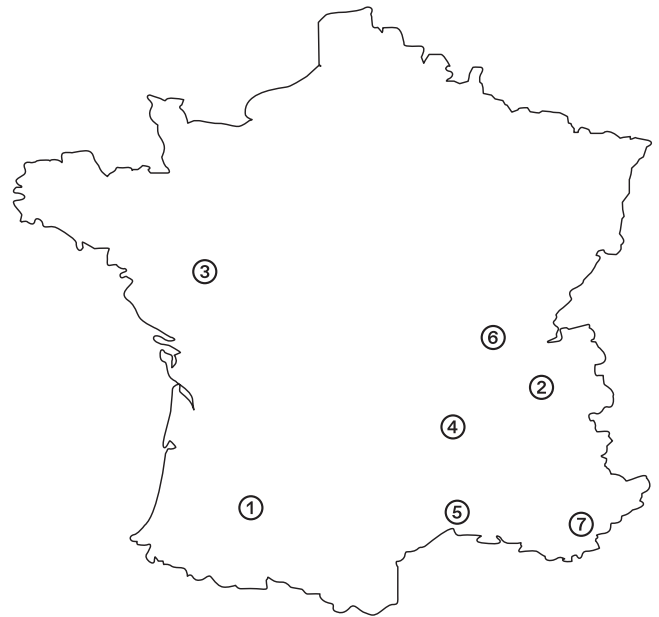
## 【 VINS ROUGES 】



- ① Château Haut Couloumey Verre 5€ / Bouteille 27€  
Cru artisan, Cuvée prestige 2021  
Région : Bordeaux  
Cépages : Merlot, cabernet sauvignon.  
Expressif, aromatique, tanins fondus.
- ② Mas des Quernes - Le Blaireau 2024 Verre 6€ / Bouteille 29€  
Région : Languedoc  
Cépage : 100% Carignan vieilles vignes  
Suave, gouleyant, tanins soyeux. [Bio]
- ③ Domaine Gramiller – Rasteau 2022 Verre 7€ / Bouteille 33€  
Région : Côtes du Rhône  
Cépages : Syrah, grenache, Mourvèdre et Carignan  
Fruité, puissant et poivré. [Bio]
- ④ Domaine Laurent Combier – Syrah 2024 Bouteille 34€  
Région : Côtes du Rhône  
Cépage : 100% Syrah.  
Juteux, croquant, poivré.
- ⑤ Domaine Yohan Lardy Moulin à vent Bouteille 38€  
Les Michelons 2023  
Région : Beaujolais  
Cépage : 100% Gamay.  
Élégant, charnu, tanins fins.
- ⑥ Domaine des creisses – Les creisses 2023 Bouteille 42€  
Région : Languedoc  
Cépages : Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Caladoc,  
Mourvèdre, Carignan et Marselan Alicante.  
Complexe, puissant, charnu et aromatique. HVE.

AUTOMNE  
/ HIVER

## 【 VINS BLANCS & ROSÉ 】



- ① Sainte Lannes Verre 5€ / Bouteille 26€  
Sauvignon-Chardonnay 2024  
Région : Côtes de Gascogne  
Cépages : Sauvignon, Chardonnay.  
Expressif, vif, foral et fruité. HVE.
- ② Domaine L'Épervière – Classic 2024 Verre 6€ / Bouteille 27€  
Région : Savoie  
Cépage : 100% Jacquère. Nez exotique, tonique et minéral.
- ③ Domaine du petit Clocher – Anjou 2023 Verre 7€ / Bouteille 33€  
Région : Loire  
Cépage : 100% Chenin.  
Frais, florale et concentré. HVE.
- ④ Domaine Yves cuilleron – Marsanne 2024 Bouteille 33€  
Région : Côtes du Rhône  
Cépages : 100% Marsanne.  
Sec, fleurs blanches, amertume et élégant.
- ⑤ Clos des centenaire - Luxe calme et volupté 2023 Bouteille 35€  
Région : Languedoc  
Cépages : Grenache blanc, Roussanne, viognier et bourboulenc.  
Sec, souple et fruité.
- ⑥ Viré-Cléssé – Domaine de la Verpaille 2023 Bouteille 39€  
Région : Bourgogne  
Cépage : 100% Chardonnay. Ample, beurré et intense. [Bio]
- ⑦ (Rosé) Domaine Le Rouet Bouteille 27€  
Matthieu Savatier 2024  
Région : Côte de provence  
Cépages : Grenache, cinsault. Frais, léger et fruité.