

【 CARTE #12 /DÉCEMBRE 2025 】

【 APÉRO DU SOIR 】

Noisette de jambon de la maison Baud, fumé à la baie de genévrier. 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.

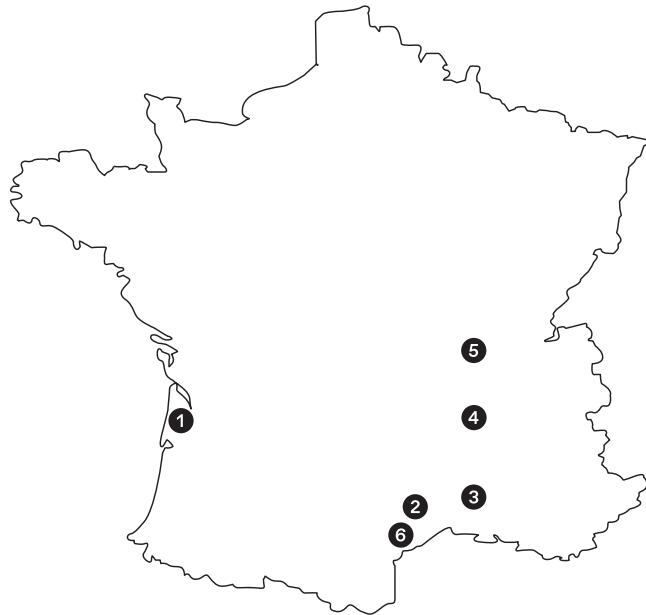
Paris Brest 9€

Praliné maison amandes et noisettes.

【 Les vins 】

SELECTION
2025

【 VINS ROUGES 】



① Château Haut Couloumey
Cru artisan, Cuvée prestige 2021
Région : Bordeaux
Cépages : Merlot, cabernet sauvignon.
Expressif, aromatique, tanins fondus.

Verre 5€ / Bouteille 27€

② Mas des Quernes - Le Blaireau 2024
Région : Languedoc
Cépage : 100% Carignan vieilles vignes
Suave, gouleyant, tanins soyeux. [Bio]

Verre 6€ / Bouteille 29€

③ Domaine Gramiller – Rasteau 2022
Région : Côtes du Rhône
Cépages : Syrah, grenache, Mourvèdre et Carignan
Fruité, puissant et poivré. [Bio]

Verre 7€ / Bouteille 33€

④ Domaine Laurent Combier – Syrah 2024
Région : Côtes du Rhône
Cépage : 100% Syrah.
Juteux, croquant, poivré.

Bouteille 34€

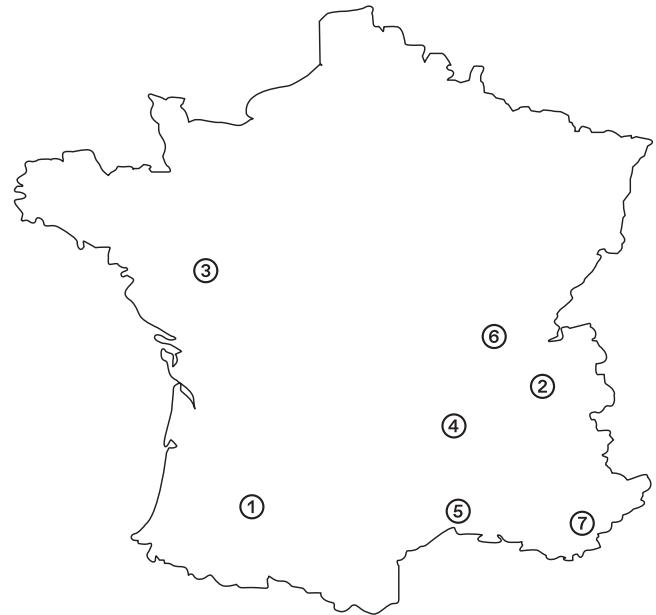
⑤ Domaine Yohan Lardy Moulin à vent
Les Michelons 2023
Région : Beaujolais
Cépage : 100% Gamay.
Élégant, charnu, tanins fins.

Bouteille 38€

⑥ Domaine des creisses – Les creisses 2023
Région : Languedoc
Cépages : Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Caladoc,
Mourvèdre, Carignan et Marselan Alicante.
Complexe, puissant, charnu et aromatique. HVE.

Bouteille 42€

AUTOMNE
/ HIVER
【 VINS BLANCS & ROSÉ 】



① Sainte Lannes
Sauvignon-Chardonnay 2024
Région : Côtes de Gascogne
Cépages : Sauvignon, Chardonnay.
Expressif, vif, floral et fruité. HVE.

Verre 5€ / Bouteille 26€

② Domaine L'Épervière – Classic 2024
Région : Savoie
Cépage : 100% Jacquère. Nez exotique, tonique et minéral.

Verre 6€ / Bouteille 27€

③ Domaine du petit Clocher – Anjou 2023
Région : Loire
Cépage : 100% Chenin.
Frais, florale et concentré. HVE.

Verre 7€ / Bouteille 33€

④ Domaine Yves cuilleron – Marsanne 2024
Région : Côtes du Rhône
Cépages : 100% Marsanne.
Sec, fleurs blanches, amertume et élégant.

Bouteille 33€

⑤ Clos des centenaire - Luxe calme et volupté 2023
Région : Languedoc
Cépages : Grenache blanc, Roussanne, viognier et bourboulenc.
Sec, souple et fruité.

Bouteille 35€

⑥ Viré-Clessé – Domaine de la Verpaille 2023
Région : Bourgogne
Cépage : 100% Chardonnay. Ample, beurré et intense. [Bio]

Bouteille 39€

⑦ (Rosé) Domaine Le Rouet
Matthieu Savatier 2024
Région : Côte de provence
Cépages : Grenache, cinsault. Frais, léger et fruité.

Bouteille 27€