【 CARTE #10 / AUTOMNE 2026 】

【 ENTRÉES 】

Le Poireau 8€
Du marché, à la vinaigrette moutarde à l'ancienne,
sarrasin soufflé.

Le Pâté en croûte 9€
Au canard, foie gras et pistache.

Courge et oeuf 10€
Pickles et crème de courge, oeuf du Semnoz poché
et croustillant noisette.

【 PLATS 】

Les Légumes 20€
Cocotte de légumes du marché, oeuf croustillant,
Duxelles de champignons de Paris et jus de roquette.

Le Veau 23€
Bavette de race Aubrac, légumes du jardin,
Purée de pommes de terre et jus au Porto.

Les Encornets 23€
Grillés, courge spaghetti, tombée d'épinards de Cruseilles
et pesto au basilic du jardin.

【 DESSERTS 】

L'Île flottante 7€
Crème anglaise vanille bourbon amandes éffilées
et caramel beurre salé.

Le Fontainebleau 8€
Crème fouettée au fromage blanc,
Compote de pomme granny à la vanille et crumble spéculos.

La Mousse 9€
Au chocolat noir du Salvador de Poco à Poco,
Grué de cacao et langues de chat.

Viande de veau : Origine France / Aveyron

【 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, tanins souples, notes de fruits noirs. Vin racé et complexe.

Domaine de Florent Héritier, Les Côtes Réserve 2022 75€
Cépage : Mondeuse, gamaret et douce noire.
Vin de FranceBio/Biodynamie.
Vin frais, fin et élégant. Notes de fruits noirs et d'épices, vin complexe et profond, superbement structuré.

Domaine de Florent Héritier, Noir des reines 2022 40€
Cépage: 100% Mondeuse, AOP vin de Savoie,
Bio/Biodynamie. Vin naturel non filtré
Vin frais, floral, épicé et très fruité (fruits rouges).

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

Domaine Stéphane Héritier / Haut de Vens 2019 35€
Cépage : 100% mondeuse.
Agriculture Bio/Biodynamie non certifié, AOP Vin de Savoie.
Vin profond, épicé et fruité. Une belle mondeuse.

Stéphane Héritier / Oppidum, Mondeuse 2021 V. 6€ / 30€
Cépage : 100% Mondeuse.
Agriculture Bio/Biodinamie non certifié, AOP Vin de Savoie.
Vin de macération, nez intense, fruité et structuré.

Maison Bonnard / La Thomasse 2024 45€
Cépage: 100% Pinot Noir, AOC Bugey, Agriculture Bio
Notes de fruits rouges et de cerise, tanins fins, belle fraîcheur, superbe équilibre entre gourmandise et élégance.

【 HORS SAVOIE 】

Les Creisses 2024 44€
Cépage : Syrah, cabernet sauvignon, grenache, caladoc, Mourvèdre, carignan, Marselan Alicante.
Un Languedoc complexe, puissant, charnu et aromatique.

Yohan Lardy, Beaujolais, Moulin à vent 2023 39€
Cépage : 100% Gamay.
Arômes de fruits rouge, élégant, structuré et tanins fins.

Vignerons d'estezargues, Cuvée Z 2025 V. 5€ / 28€
Cépage : 50% carignan, 50% Syrah,
Côteaux du pont du Gard, Agriculture Biologique.
Vinification naturelle, frais, juteux, charnu et notes poivrées.

Les enfants terribles, Domaine Aegerter V.7€/33€
Cépage: 100% Pinot Noir, vin de France.
Vin frais, groumand et croquant (fruits rouge et épices).

● Vins Blancs

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

【 VINS DE SAVOIE 】

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

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

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

Domaine partagé, les filles 2024 65€
Cépage : 100% Bergeron. Agriculture Bio/Biodynamie.
AOP Vin de Savoie. Nez intense, notes de fruits blancs juteux et fruits exotiques, bouche fraîche, onctueuse, finale saline et persistante.

Domaine Florent Héritier, Les tourelles Réserve 2022 65€
Cépage: 80% Altesse, 15% Jacquère, 5% Viognier
Vin de France, Bio/Biodynamie
Vin élégant, gourmand et tonic. Notes de fruits jaunes et d'agrumes.

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

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

Maison de l'Aitonnement Luma 2025 V. 7€ / 33€
Cépage : 100% Jacquère. IGP vin des Allobroges.
Raisin issu de l'agriculture Bio.
Minéral, structuré et chaleureux.

Maison Bonnard - La Brive 2025 V.6€ /30€
Cépage: 100% Chardonnay AOC Bugey Bio/Biodynamie
Vif, minéral, floral, fruité et jolies notes d'agrumes.

【 HORS SAVOIE 】

Domaine de la Verpaille viré-clessé 2024 39€
Cépage : 100% Chardonnay, Région Bourgogne, raisins issus de l'agriculture biologique. Notes florales, bouche ample, ronde et gourmande. Vin généreux et complexe.

Domaine du Petit Clocher – Anjou 2023 V. 7€ / 33€
Cépage : 100% Chenin, AOC Anjou blanc, région Loire.
Vin Haute Valeur Environnemental.
Arômes de fleurs blanches, charnu et finale acidulée, vin équilibré. Élevage 6 mois de barrique.