

【 CARTE ÉTÉ 2026 】

【 À L'APÉRO 】

Noisette de jambon de la maison Baud, fumé au genévrié. 10€
(uniquement le soir)

【 ENTRÉES 】

La Tomate 7€

Gaspacho de tomates du jardin à Cruseilles,
Pesto basilic et crackers aux graines de courge.

Le Concombre 8€

À la crème, féra fumée, aneth.

Artichaut 11€

En "carpaccio", huile et olives de Kalamata, zestes de citron et copeaux de parmesan.

【 PLATS 】

Légumes Nouveaux 20€

Cuits et crus, crème glacée de courgettes de nos maraîchers,
Oeuf croustillant du Semnoz.

Cochon 21€

De la ferme des crues à Évires, bon jus de cochon,
Carottes nouvelles, pulpe d'aubergine fumée
du jardin et pommes de terre rôties.

Thon Blanc 25€

De ligne en "tartare", sauce huile d'olive, citron,
Patisson grillé, tomate de nos régions et pommes paille.

【 DESSERTS 】

Douceur des îles 7€

Île flottante, crème anglaise vanille bourbon.

Soupe de pêche 7€

Au basilic et crumble spéculos.

Liégeois Chocolat 8€

Ganache chocolat 73% du Salvador de Poco à Poco,
Chantilly fève de tonka et tuile gruée de cacao.