



MENU FLORESCENCE

75 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table uniquement

Hubert Catteau et son équipe vous concoctent chaque jour une véritable promenade gustative au cœur de notre territoire en 5 services.

L'inspiration est rythmée au fil de la nature et des saisons pour vous offrir des produits de qualité optimale.

"Le spectacle de la Nature est toujours aussi beau"
Aristote



ATMOS'VERRES

Ludovic Vermon vous propose de sublimer l'expérience culinaire en associant les plats avec des références issues de notre sélection.

Laissez-vous guider ...

Autour de 3 Verres - 10 cl
35 €

Autour de 5 Verres - 10 cl
50 €



LES ENTRÉES

CHAMPIGNONS ET ŒUF MOLLET côtra de la maison Baud	14 €
PÂTÉ CROÛTE DES MONTAGNES chutney d'oignons au génépi, pickles	15 €
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES aux agrumes, salade d'herbes	18 €
FOIE GRAS POÊLÉ en pot au feu de légumes, bourgeons de pin	22 € <i>*supp DP 8 €</i>

LES PLATS

ARANCINI DE PETIT ÉPEAUTRE à l'abondance et légumes racines	22 €
SUPRÊME DE VOLAILLE DES DOMBES jus à l'Amaretto, praliné et courges	25 €
FILET DE TRUITE MURGAT pommes grenaille, beurre blanc, œufs de truite	25 €
MÉDAILLON DE VEAU DU VAL D'ARLY carottes et poivre du Kerala	30 € <i>*supp DP 8 €</i>
FOIE GRAS POÊLÉ en pot au feu de légumes, bourgeons de pin	38 € <i>*supp DP 15 €</i>

LES FROMAGES

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES <i>* supplément si substitution du dessert DP +5 €</i>	15 €
---	------

LES DESSERTS

MONT-BLANC chantilly à la vanille, meringue et crème de marron	14 €
FINGER AUX CHOCOLATS DE COCOA VALLEY glace au chocolat lacté	14 €
POIRE POCHÉE au vin chaud et glace au yaourt du val d'Arly	14 €
TARTE FINE AUX AGRUMES herbes aromatiques, sorbet pamplemousse	14 €



LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

LA RACLETTE DU VAL D'ARLY AU LAIT CRU charcuteries de la maison Baud, pommes de terre cuites au foin, mesclun	36 €
LA RACLETTE AFFINÉE DE CORDON, FERME DE L'ABÉRIEUX charcuteries de la maison Baud, pommes de terre cuites au foin, mesclun	36 €
LA FONDUE SAVOYARDE charcuteries de la maison Baud, mesclun	32 €
LA CROZIFLETTE butternut, beaufort et lard paysan de la maison Baud	24 €
SUPPLÉMENT MORILLES pour la fondue savoyarde ou la croziflette	5 € / personne



MENU DES MARMOTTES

(enfant de -12 ans)

PÂTÉ CROUTE DE MONTAGNE

ou

STICKS DE TOMME

STEACK HACHÉ - POMMES SAUTÉES - LÉGUMES D'HIVER

ou

TRUITE - COURGES - LÉGUMES D'HIVER

FINGER CHOCOLAT

ou

GLACES & SORBETS - 2 BOULES

25 €