



Nos entrées / Starters

BOUILLON THAI 16 €

lait de coco, gingembre et feuille de citron, *Thai Broth, coconut milk, ginger, lemongrass, kaffir lime leaves*

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT 20 €

Chutney de fruits de saison, *Foie gras terrine, fruits chutney*

SAUMON CRU – AVOCAT – CACAHUETES 17 €

Sauce soja, légumes pickles, *Salmon sashimi, avocado, soya, peanuts*

PAIN CIABATTA TIEDE – BURRATINA – TRUFFES ET ROQUETTE 18 €

Ciabatta bread, burratina, truffles and roquette salad

Nos plats / Main course

PLAT D'ANTOINE

Antoine's dish

TATAKI DU JOUR 23 €

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï

Tataki of the day, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce

GNOCCHIS MAISON 19 €

Potiron cuit au four, Lard de chez Guy Gros et crème d'artichauts

Home made gnocchis, pumpkin, bacon and artichoke cream

TRUITE DE SAVOIE CONFITE 22 €

Bouillon, sureau basilic citron *Savoie Trout, broth, edleflower, basil and lemon*

Nos desserts / Desert

ASSIETTE DE FROMAGES 13 €, Cheese platter

SABLE ET CREMEUX AU CHOCOLAT – GLACE AU FOIN 13 €

Biscuit and chocolate posset, hay ice cream

POIRE ROTIE ET CRUE – PAIN D'EPICES GLACE AU MIEL 12 €

Roasted and row pears, ginger bread and honey ice cream

DESSERT DU JOUR 11 € Desert of the day