



16, avenue Charles de Gaulle 73100 - Aix-les-Bains

Notre Carte



Les Entrées :

Entrée du Jour	8 €
Velouté de Potiron et son Cromesqui de Reblochon	8 €
Financier aux Poires, Noix et Beaufort, Réduction de Jus de Champignons des Bois	9 €
Cappuccino de Carottes, Espuma au Cumin, Chips de Lard Paysan	10 €
Terrine de Gibier du Moment, Compotée d'Oignons Rouges, Toast de Pain aux Noix	10 €
Foie Gras de Canard au Cacao, Compotée de Griottes, Pain d'Epices toasté	15 €

Les Salades :

	Petite	Grande
Salade de Chicorée et Carmine aux Mendiants et son Œuf Pôché	10 €	14 €
Caponata de Légumes à la Sicilienne et sa Crème de Thon aux Câpres	8 €	12 €
Cœur de Sucrine à la Croque au Sel		8 €

Les Plats :

Plat du Jour	18 €
Parmentier de Cuisse de Canard Braisée, Panais, Girolles et sa Sauce Gastrique	17 €
Poule au Pot, Riz Pilaf	19 €
Matelote de Sandre Poché et ses Légumes Vapeurs	24 €
Dos de Cabillaud, tombée d'Epinards Frais, Gnocchis à l'Encre de Seiche	22 €
Noix de St Jacques, Palets et Mousseline de Céleri rave, Marrons et beurre d'Agrumes	28 €
Pavé de Veau poêlé, Jus à l'Argousier, Terrine de Pommes de Terre au Reblochon	24 €
Côte de Bœuf à la Planche (400grs), Garniture et Sauce au Choix	28 €
Côte de Bœuf à la Planche (1kgr), Garniture et Sauce au Choix à partager pour deux	60 €

Notre Carte



Le Tartare & Burger :

Tartare de Bœuf au Couteau (180grs), Assaisonné par nos Soins, Frites et Salade	18 €
Le Burger Fermier, Frites et Salade (Pain Bun's, Escalope de Poulet, Crème de St Marcellin, Noix, Pommes et Epinards Frais)	18 €

Les Pâtes et Risotto :

Risotto Verde à la Crème de Roquette, Copeaux de Pécorino	18 €
Ravioles de Saint Jean Gratinées à la Crème de Beaufort	16 €

Les Fromages :

Assiette de Fromages de Nos Régions <i>Fromages Sélectionnés par Romain Guibert Artisan Fromager à Aix les Bains</i>	12 €
Cigare de Beaufort, Salade de mesclun et Jeunes Pousses de Moutarde Vinaigrette à l'Huile de Noisette	12 €

Les Desserts :

Dessert du Jour	8 €
Coeur Coulant à la Pistache, Boule de Glace Chocolat	8 €
Tartelette Finger, Compotée de Poires au Chocolat et son Caramel Beurre Salé	9 €
Tiramisu à la Marmelade d'Oranges et Spéculoos	9 €
Coque au Chocolat et Fruits de la Passion, Minestrone d'Ananas à la Vanille	10 €
Salade de Fruits Frais et de Saison et son Sorbet Passion	7 €
Palette de Glaces ou Sorbets <i>En partenariat avec Renzo Maître Artisan Glacier au Viviers du Lac</i>	8 €
Glaces :	
Café, Caramel Beurre Salé, Chocolat Noir, Vanille, Yaourt, Nougat	
Sorbets :	
Citron, Fraise, Framboise, Passion, Orange Sanguine, Ananas	



Formule Golden

2 plats (Entrée Plat ou Plat Dessert) 24€

3 plats 32€

Financier aux Poires, Noix et Roquefort
Réduction de Jus de Champignons des Bois

Ou

Velouté de Potiron et son Cromesqui de Reblochon

Ou

Entrée du Jour

Parmentier de Cuisse de Canard Braisée, Sauce Gastrique
Panais et Girolles

Ou

Dos de Cabillaud au Chorizo

Tombée d'Épinards Frais et Gnocchis à l'Encre de Seiches

Ou

Plat du Jour

Cœur Coulant à la Pistache, Glace Chocolat

Ou

Tiramisu à la Marmelade d'Oranges et Spéculoos

Ou

Dessert du Jour

Menu Enfant 12 €

Steak Haché

Ou

Pavé de Cabillaud

Ou

½ portion de plat du jour, Frites ou Légumes

Glace

Ou

Moelleux au Chocolat



Menu Dégustation

48€

Foie Gras de Canard au Cacao, Compotée de Griottes
Pain d'Epices Toasté

Terrine de Gibier du Moment
Compotée d'Oignons Rouges
Toast de Pain aux Noix

Ou

Cappuccino de Carotte, Espuma au Cumin
Chips de Lard paysan

Matelote de Sandre poché et ses Légumes Vapeur
Ou
Pavé de Veau poêlé, Jus à l'Argousier
Terrine de Pommes de Terre au Reblochon

Cigare de Beaufort
Salade de Mesclun et jeunes Pousses de moutarde
Vinaigrette à l'Huile de Noisettes

Coque au Chocolat et Fruits de la Passion
Minestrone d'Ananas à la Vanille
Ou
Tartelette Finger, Compotée de Poires au Chocolat
Caramel Beurre Salé