



## **Pour commencer**

Oeuf fermier confit/champignons du Chablais tiédis au beurre noisette/  
salade de cerfeuil/sarrasin torréfié/jambon fumé

**19€**

Coquille Saint-Jacques de l'île d'Oléron à la plancha/noisette du Piémont/  
copeau de radis/pourpier d'hiver et sauce au Savagnin

**24€**

Ramen du Chablais : poitrine de cochon Duroc confite/pâtes au blé noir/  
œuf fermier/bouillon de poule/lentille de chène/feuille de chou

**21€**

Salade et fines herbes du potager des Fourches/  
Truite de la vallée fumée maison/légumes et pain croquant

**18€**

Velouté de potiron à la sauge/fromage de chèvre frais/graines de courge

**18€ | sup. truffe (5gr) : 10€**

## **Pour suivre**

Risotto crémeux lié au parmesan/potimarron/copeaux de châtaigne

**26€ | sup. truffe (5gr) : 10€**

Paleron de bœuf confit au vin rouge/sauce au piment du Béarn et oignons rouges

**31€**

Echine de cochon grillée/moutarde à l'ancienne/ail confit/sauge fraîche

**29€**

Volaille des Dombes cuite au foin/sauce crémée

**29€**

Saucisse de cochon Duroc/feuille de chou de Milan/pickles de moutarde

**27€**

Truite de la Vallée/beurre blanc à la feuille de citronnier/  
cédrat confit et noix torréfiées

**30€**

## **Pour accompagner**

*Au choix*

Polenta crémeuse/tomme d'Abondance

Légumes de saison aux fines herbes

Purée de pomme de terre, beurre fumé au foin

Salade et fines herbes du potager des Fourches

Frites au couteau/épicées au genièvre et carvi

## **Pour terminer**

Mousse chocolat chaude/glace aux sarrasins caramélisés/baies de genièvre

**13€**

Poire confite/sablé breton/confiture de lait  
à la cardamome/gavottes/glace laurier

**11€**

Agrumes de chez Baches confits/financier au beurre noisette/  
bonbons d'olives noires

[ Main de Buddha, mandarine Mikan, cédrat Corse, lime Mexicain ]

**12€**

Gaufres liégeoises faites à la minute  
crème fouettée au gingembre et crème de châtaignes

**11€**

Sorbets et glaces maison

[ Poire, cacao, sarrasin, agrumes, noisette, laurier, myrtille ]

**3 boules : 11€ | sup. crème fouettée et gavottes : 3€**