

À PARTAGER

- Planche de charcuterie de la Maison Baud** 30.  
Salaisons artisanales de Savoie à Villaz
- Planche de fromages fermiers de la Maison Paccard** 30. 
Maître affineur de Savoie à Manigod
- Planche mixte** 30.  
Sélection de charcuterie de la Maison Baud et de fromages affinés par la Maison Paccard
- Planche Bleu 1801** 35.    
Terrine de foie gras, gravelax de saumon, rillettes de poisson, beignets de pomme de terre artisanaux
- Petites fritures de lac** 19.   
Sauce tartare

MENU PETIT BLEU

20.

Demi suprême de poulet OU poisson sauvage
Purée de légumes et beignets de pomme de terre

Une boule de glace
Au choix

ENTRÉES

- Les 6 huîtres de Belon creuse N°3** L'unité : 4 € 21. 
- Harengs, pomme de terre et caviar** 20.   
Crème fouettée au raifort, mayonnaise à l'ail
- Œuf parfait bio, épinards, saucisse de morteau, haddock fumé** 19.  
Sauce hollandaise au beurre fumé
- St Jacques rôties, chorizo frais poêlé** 27. 
- Foie gras de canard maison, gel fruit de la passion** 29.   
Cookie mangue

PLATS

- Paleron de bœuf grillé** 39. 
Champignon, tomate, oignons grillés, beignets de pommes de terre
- Poisson sauvage de nos côtes ou de nos lacs** 39.  
Mini légumes bio, purée fine et pommes de terre vapeur
- Magret de canard au goût du jour** 38. 
Mini légumes bio, purée fine et beignets de pommes de terre
- Suprême de poulet jaune fermier, farcis au homard, shiitaké et épinards, bisque de homard** 38.
Mini légumes bio, purée fine et beignets de pommes de terre
- Rib eye de cochon, jus fumé aux échalotes rôties** 38. 
Mini légumes bio, purée fine et beignets de pommes de terre
- Salsifi rôtis, sablé parmesan, pamplemousse et son syphon café** 28.   
- Parmentier d'agneau aux truffes** 36. 
Jus corsé