

## ***Entrées froides***

### ***La Féra du Léman. 17€***

- En carpaccio, petits pois et gelée d'estragon.
- En rillettes, toast aux flocons de sel.
- En quenelle.

### ***Le Foie Gras de Canard. 20€***

- Au naturel, lard de Colonata au miel de sapin et brioche mousseline.
- En crème brûlée à la marmelade d'oranges.

### ***La Salade Du Moment. 10€***

*Salade mélangée du moment aux copeaux de vieux comté 36 mois d'âge.*

### ***La Sardine et l'Espadon. 15€***

*Carpaccio d'Espadon et filets de sardines, crème citron, oignons doux violets et pommes Granny Smith'S.*

*Les poissons et les viandes sont fumés par nos soins*

## ***Entrées Chaudes***

### ***La Langoustine. 22€***

- Grillée à la tête de veau
- En tartare sur gelée de jus de presse.

### ***La Caille Label Rouge de Challans. 20€***

*Les filets poêlés au foie gras, les cuisses croustillantes, gésiers confits, crème de persil et chips d'ail.*

### ***Le Beaufort. 11€***

*« Crème » de beaufort tempéré, jambon cru de pays, salade mélangée.*

## ***Les Pâtes et Risottos***

### ***Le Risotto noir « Vénéreé ». 21€***

*Risotto noir aux calamars farcis, jus de tomates au citron.*

### ***Les Tagliatelles. 20€***

*Tagliatelles fraîches aux gambas et tomates séchées.*

### ***Le Risotto « Carnaroli ». 18€***

*Aux artichauts sautés à cru, crème citron et saumon séché.*

***Toutes les pâtes sont faites « maison » ; le magret et foie gras ont l'Identification Géographique Protégée (IGP) (Société Masse Lyon).***