**Semaine du 25 au 29 septembre :**

**Menu à 39 €**

**L’amuse-Bouche de la semaine**

-Croquette de fromage de Savoie/rougail créole.

-Bonite brulée au soja/concombre et tomate/coriandre.

-Ballotine de volaille des Landes aux Boursin/pomme sautée à l’ail et persil.

-Dessert de la semaine de notre chef pâtissier.

**Menu à 65 & 85 €**

**L’amuse-Bouche de la semaine**

**Première entrée :**

-Gravlax de truite saumonée de Savoie/confiture de betterave au gingembre et combawa & butternut au miel.

**Deuxième entrée :**

-Velouté crémeux de châtaignes grillées/œuf parfait/espuma de pecorino.

**La pêche :**

-Lavaret du lac vapeur/sauce bonne femme/basmati aux amandes grillées.

**La ferme :**

-Parmentier de queue de bœuf aux foie gras et truffes d’automne.

**Le prédessert**

**Le dessert**