

## - LES DESSERTS -

Les Galets du Port de Séchex 14 € Mousse légère aux noisettes du Piémont, cœur coulant mangue/passion, gravier fleur de sel & sorbet yuzu	Café ou Thé Gourmand 14 €
Le Cygne (signe son grand retour) ! 12 € Choux, sauce chocolat et glace vanille	Champagne Gourmand 21 € (Hors menu) Avec une coupe de Champagne Palmer
L'Emblématique Vacherin 12 € Sorbet framboise, glace miel nougatine, meringue & crème chantilly	Coupe Melba 12 € Aux fruits du moment
Coco Bongo 12 € Minestrone d'ananas & fruits de la passion, sorbet mangue, émulsion coco & rhum Diplomatico	Sorbet Arrosé au choix 13 € Sorbet framboise arrosé de Framboisine Sorbet citron-menthe arrosé de Vodka Sorbet Abricot arrosé d'Abricotine
Chouchou Framboise 12 € Framboises fraîches, Pistaches caramélisées, en praliné et en crème. Sorbet framboise	Coupe glacée 2 boules 7.5 € <u>Sorbets</u> : Framboise, Mangue, Abricot, Virgin mojito <u>Glaces</u> : Chocolat noir Valrhona, Vanille bourbon, café  <i>Toutes nos glaces, sorbets &amp; pâtisseries sont de fabrication maison</i>

## - POUR DIGERER -

Irish Coffee 13 €	<b><u>Les digestifs 4 cL</u></b>
L'Espresso Martini 13 €	« Distillerie de la Dent d'Oche »
<b><u>Champagne</u></b>	Poire williams, Abricotine 8 €
Palmer Brut à la Coupe 12cL 13 €	Framboise 8 €
Prosecco à la coupe 12 cL 8 €	Gentiane 11 €
Deutz Brut 72 €	Liqueur : Chartreuse MOF 13€
Amour de Deutz, Blanc de Blancs 37,5 cL 69 € 75cL 165 €	Get 27, Limoncello, Amaretto 7 €
<b><u>Vin liquoreux</u></b>	Rhum: Diplomatico, Mount Gay 10 €
Coteaux du Layon 47 €	Gin: Hendrick's, Gin Alt Chamonix 10 €
<b><u>Boissons Chaudes</u></b>	Whisky: Jack Daniel 8 €
Café SHOUKA torréfié à Chamonix	Chivas Regal, Nikka, Glenlivet 11 €
Infusion/thé « Les 2 Marmottes »	Cognac : Rémy Martin VSOP 11 €
	Bas Armagnac : Uby 5 ans 11 €

## - LES ENTREES -

### **King Plate** A partager 55 €

Ceviche de bar leche de tigre, sashimi de thon, Houmous, foie-gras de canard maison, friture de Joels, rillette de truite, jambon et viande séchée maison fabriqués par nos soins aux Gentianettes

### Sashimi de Thon 19 €

Sauce ponzu, Mascarpone, œufs Tobiko, Wasabi & feuilles de riz

### Foie-Gras de Canard IGP du Sud-Ouest

Mi-cuit préparé par nos soins au torchon 24 €  
Déclinaison autour de la cerise & brioche maison

### Poulpe de Méditerranée 21 €

Houmous de piquillos, pop sarrasin, roquette & feta

### Ceviche de Bar leche de Tigre 18 €

Aji Limo- Amarillo, coriandre, citron vert, maïs cancha

### Burrata des Pouilles 18 €

Fraicheur de Petits pois, Zaatar, Huile d'olive du Domaine Léos

### Assiette du fumoir à Claudius 18 €

Viande Séchée de bœuf « façon Grison » & Jambon fermier, salé, fumé et affiné pendant 18 mois aux Gentianettes

## - LES PLATS -

### Les Filets de Perches dorés à la Poêle

#### Meunière (Beurre noisette) 31 €

#### A la Crème (Vin blanc-échalotes et crème) 34 €

#### A la Provençale (Ail, persil et tomate) 33 €

#### Vin Blanc-échalotes 33 €

*Les plats de filets de perches sont accompagnés de frites maison avec des patates de Sciez, en 2 cuissons et de salade verte*

### Les Viandes

#### Tartare de Bœuf Charolais 29 €

Coupé au couteau façon Louisiane, noix de cajou, mayonnaise cajun, Pickles de moutarde

#### Filet de Bœuf français 39 €

A la plancha, beurre au sel fumé & combawa

#### Magret de Canard IGP du Sud-Ouest 36 €

Rôti, servi rosé, sauce fruits de la passion

*Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et de salade verte*

### Surf & Turf 45 €

Filet de Bœuf français & Gambas « black Tiger »  
Beurre au sel fumé & combawa, frites & salade verte

#### St Jacques & Grosses Crevettes 38 €

Curry Rouge au lait de coco, gingembre & citronnelle  
Légumes croquants et riz jasmin

#### Filet d'Omble Chevalier 36 €

Rôti sur sa peau, beurre blanc ciboulette  
Fèves de soja & Riz jasmin au lait de coco

#### Minute de truite du Jura 33 €

Servie tiède, huile d'olive, menthe du jardin, kumquat et riz jasmin au lait de coco

#### Cuisses de Grenouilles 36 €

Cuites en persillade, frites et salade verte

### Plat Végétarien

#### Tarte fine aux légumes du Soleil 27 €

Huile d'olive du Domaine Léos, roquette, feta, tomates zébra, olive de Kalamata & basilic

## - MENU PERCHE à 54 € -

Burrata et fraicheur de Petits Pois

ou

Ceviche de Bar leche de Tigre

ou

Assiette du fumoir à Claudius

\*\*\*\*\*

Les Filets de Perches

façon Meunières ( beurre noisette)

ou à la Provençale (Ail, persil et tomate)

avec frites et Salade verte

\*\*\*\*\*

Un dessert au choix dans la Carte

## - POUR LES GATIONS – 12 ans -

Filets de perches meunière, frites 16 €

Escalope de dinde à la Milanaise, frites 14 €

La Carte a été élaborée par nos chefs

« Claude Trincaz et Loïc Grillet »

La liste des Allergènes est disponible sur demande

Tout couvert sans repas est facturé 10 €

Prix net en € & service compris