

## Les Entrées

**La King Plate** A partager 55 €  
Ceviche de bar leche del tigre, tiradito de truite, foie-gras de canard maison, friture de Joels, rilette de truite, jambon et viande séchée des Gentianettes

**Le Ceviche de Bar leche del Tigre** 19 €  
Lait de coco, piments, oignons rouges et citron vert

**Le Tiradito de Truite du Jura** 18 €  
Sauce Ponzu, mascarpone truffée & feuilles de shiso

**La Fraicheur de Petits Pois** 17 €  
En velouté, toast, stracciatella, huile d'olive & Sumak

**Le Foie-Gras de Canard IGP du Sud-Ouest**  
Mi-cuit préparé par nos soins, 24 €  
Pickles de carotte au gingembre & brioche maison

**L'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*

**Le Surf & Turf** 44 €  
Filet de Bœuf français, brochette de Saint Jacques & Gambas Black Tiger  
Sauce Chimichurri, légumes grillés, frites & salade

**Le Filet d'Omble Chevalier** 36 €  
Rôti sur sa peau, pimenton de la Vera, fèves de soja, chorizo & Riz jasmin

**La Tagliatta de Thon** 37 €  
Servit mi-cuit, huile d'olive, pignons de pin, tomates confites, roquette & frites

### Les Currys Rouges au lait de coco

Parfumés au gingembre & à la citronnelle

**Noix de St Jacques & les Black Tiger** 37 €  
Accompagnés de riz jasmin & de légumes croquants

**Les Goujonnettes de Féra** 34 €  
Accompagnés de riz jasmin & de légumes croquants  
*En raison d'une pêche difficile la féra est susceptible d'être remplacée par le Sandre*

**Le Curry Végétarien** 27 €  
Udon, légumes croquants & graines torréfiées

### Les Viandes

**Le Vitello-Tonnato (servi froid)** 29 €  
Fines tranches de filet de mignon de veau tendrement cuit, crème légère au thon & parmesan, frites

**Le Filet de Bœuf français** 38 €  
Sauce Chimichurri, légumes grillés, frites & salade

**Les Noisettes d'Agneau IGP d'Ecosse** 38 €  
Servies rosées, petit jus thym citron, légumes grillés, frites & salade verte

## Le Menu Perche à 52 €

La Fraicheur de Petits Pois  
ou  
Le Tiradito de Truite du Jura  
ou  
L'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 « Gâtions » - 12 ans

Filets de perches meunière, frites maison 16 €

Aiguillettes de filet de poulet panées 14 €  
par nos soins avec des frites maisons

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.