

## 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.

## Pour Terminer

Les Galets du Port de Séchex 14 € Mousse légère aux noisettes du Piémont, cœur coulant mangue/passion, gravier fleur de sel & sorbet yuzu	Le Café ou Thé Gourmand 14 € Supplément de 2,5 € pour les menus
L'Emblématique Vacherin 12 € Sorbet framboise, glace miel nougatine, meringue & crème chantilly	Le Champagne Gourmand 21 € (Hors menu) Avec une coupe de Champagne Deutz
Le Coco Bongo 12 € Minestrone d'ananas & fruits de la passion, sorbet mangue, émulsion coco & rhum Diplomatico	La Coupe Melba 12 € Aux fruits du moment
Le Sablé aux framboises 12 € Praliné aux pistaches torréfiées Sorbet framboise	Le Sorbet Arrosé au choix 13 € Sorbet framboise arrosé de Framboisine Sorbet mangue arrosé de Rhum Sorbet Abricot arrosé d'Abricotine
Le Tarte Chocolat Valrhona 13 € Servie tiède et glace tonka	La Coupe glacée 2 boules 7 € <u>Sorbets</u> : Framboise, Mangue, Abricot, Virgin mojito <u>Glaces</u> : Chocolat noir Valrhona, Vanille bourbon, Tonka <i>Toutes nos glaces, sorbets &amp; pâtisseries sont de fabrication maison</i>

## Pour Digérer

<b>Irish Coffee</b> 13 €	<b><u>Les digestifs 4 cl</u></b>
<b><u>Champagne</u></b>	« Distillerie de la Dent d'Oche »
Deutz, Brut 69 €	Poire williams, Abricotine 8 €
A la coupe 13 €	Framboise 8 €
Ruinart, Blanc de blancs. 145 €	Gentiane 11 €
Ruinart, Brut Rosé 139 €	Liqueur : Chartreuse MOF 13€
Cristal Roederer 285 €	Get 27, Limoncello, Amaretto 7 €
Amour de Deutz, Blanc de Blancs	Rhum: Diplomatico, Mount Gay 10 €
75cL 165 €	Gin: Hendrick's, Gin Alt Chamonix 10 €
37,5 cL 85 €	Whisky: Jack Daniel 8 €
<b><u>Vin liquoreux</u></b>	Chivas Regal, Nikka, Glenlivet 11 €
Coteaux du Layon 47 €	Cognac : Rémy Martin VSOP 11 €
	Bas Armagnac : Uby 5 ans 11 €