

Origines

RESTAURANT

Menu Instinct 48€

Menu en 5 temps

Menu Impulsif 68€

Menu en 8 temps

Menu Mesuré 39€

Menu en 3 temps
Servi uniquement le midi

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table

Accords mets & boissons (8cl)

3 verres 22€

5 verres 32€

8 verres 52€

Le chef Arnaud élabore sa carte avec les techniques qu'il affectionne particulièrement: cuisson au barbecue, fermentation, jus et bouillons bien corsés, parfois pimentés. Sa cuisine est avant tout guidée par le respect du produit, il choisit pour vous les meilleurs poissons et fruits de mer qui occupent une place de choix dans ses créations. Côté viande, il privilégie les cuissons longues et les finitions au barbecue.

Prix TTC service compris, hors boissons
Paielements acceptés : Carte bancaire, espèces
Origine des viandes : France



Menu Mesuré 39€

Menu en 3 temps

Servi uniquement le midi

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table

Semaine du 20 janvier

Maigre, nori, ponzu

Poulet Teriyaki, umeboshi, riz vinaigré

Cacao, champignons, noisettes

Accords mets & boissons (8cl)

3 verres 22€

Prix TTC service compris, hors boissons

Paielements acceptés : Carte bancaire, espèces

Origine des viandes : France

Nos partenaires

La pêche: Margain Marée

Emmanuel Clerc, pecheur à Annecy

Les légumes: Agriz

Le champi

La viande: La table de Solange

La boucherie Savoyarde

La ferme de Rossanaz

Les softs et bières: Brasserie Veyrat

Le pain: Campagne

Les herbes & micro-pousses: Hortus Crokus

Le café et infusions: Brand torrefaction