

Saba

Bœuf comme un tartare, huitres et kombu 19

Merlan de bœuf de la maison Baud, huîtres, castelfranco, sabayon kombu toasté

Onsen Tamago, champignons et moules 16

Œuf vapeur, champignons rôtis au miso brun, moules vinaigrées, jus de champignons fermentés

Encornets, kimchi, «soupe» de poissons 18

Encornets rôtis, kimchi, choux braisés, jus comme une soupe de poissons à la citronnelle d'Annecy

-

Maquereaux du Grau-du-Roi et curry 23

Maquereau mariné au tamari koji puis rôti, eryngii, riz sauté et jus au curry rouge

Poitrine de cochon fermier, navets et dashi 25

Poitrine confite et laquée à l'anguille fumée, navets braisés au dashi et vianigrette Bo-bun

Poulpe, pommes de terre fumées et oursin 28

Poulpe en «bourguignon» de Mondeuse, vierge à l'oursin, légumes du potager Balmontin, «mousse» pommes de terre/oignons confits et hana yuzu

-

Curcubitacées, crème double et nori 12

Butternut rôti au caramel de yuzu, graines caramélisées, sorbet yuzu/nori

Chocolat de «Cocoa Valley», miso blanc et sorbet aux herbes 12

Moelleux chocolat, terre cacao, caramel au miso blanc, sorbet aux herbes du potager

Sélection de fromages affinés par Marc Dubouloz et «Les Frox» 13

Pour chaque plat mentionné ci-dessus un accord met/boisson est disponible

Menus

Le midi 22

Amuse-bouche/Plat/café ou thé

*Le plat proposé change d'une semaine à l'autre.
L'Asie, et plus particulièrement du sud-est, sera mise en avant.*

(Servi le midi uniquement, du mardi au vendredi)

Menu 3 temps 45

*Amuse-bouche/2 propositions salées/1 sucrée
(A choisir entre nos différentes propositions)*

Menu libre expression 62

*Ce menu, servi à l'aveugle et en 5 temps reprend certains
éléments de notre carte ainsi que d'autres créations en fonction
de nos arrivages et de nos inspirations.*

(Disponible les soirs et le samedi midi)

Accord mets-boissons 40

*Accord mets-boissons pour le menu libre expression, comprenant
5 verres*

Prix nets en €, service compris hors boissons