

Entrées

- *Tarte au reblochon et sa salade 6€*
- *Tagliatelles de carottes crues aux épices chorizo grillé et chantilly de fromage de chèvre aux herbes 9 euros*
- *Tartare de saumon pickles de céleri, framboises fraîches et huile d'estragon 12 €*
- *Foie gras maison au poivre du timut et abricots en deux façons 14 €*

Plats

- *Bœuf braisé à l'ancienne, Minis légumes et gratin 13 €*
- *Secreto ibérique (porc), crème de petits pois fumée, émulsion aux champignons et ail des ours, gratin 14 €*
- *Magret de canard, fenouil en deux façons et son jus brun, frites fraîches maison 18€*
- *Tataki d'espadon au sésame, concassé de tomates aux saveurs asiatique, huile de basilic, riz jasmin 18€*
- *Filet de bœuf Simmental, farandole de légumes printanière et pesto de persil et frites fraîches maison 22€*
- *Burger de Bajole 18€*
Steak haché Angus, crème Reblochon, lard grillé, oignons confits, sauce Bajole, frites fraîches maison et salade
- *Burger végétarien 18€*
Galettes de légumes, tomates, oignons rouges, fromage frais aux herbes, crème balsamiques, avocat et frites fraîches maison
- *Pôte de bœuf, salade et frites fraîches maison (pour 2 personnes) suivant arrivage*

Fromages

Assiette de fromages Marc Dubouloz 8€
Meilleur ouvrier de France fromager à Annecy
Déclinaison de quatre fromages de notre région

Faisselle fermière de la ferme de Follon 5,00€.

Desserts

- Sorbet poire et son alcool william 7€

- Profiterole 8€

- Douceur au thé et agrumes

Crumble orange, mousse diplomate earl grey et diplomate chocolat blanc 8€

Finger chocolat, fraises fraîches et glace vanille 8€

- Déclinaison autour des îles 10€

Mousse mangue, banane, coulis et sorbet passion