

# Choisissez votre formule...

## MENU FAROU

ENTRÉE

PLAT

(POISSON OU VIANDE)

FROMAGE OU DESSERT

**29,00€**

LA MÊME FORMULE AVEC FROMAGE ET DESSERT

**33,00€**

## MENU ROSELIÈRES

ENTRÉE

POISSON

VIANDE

FROMAGE OU DESSERT

**41,00€**

LA MÊME FORMULE AVEC FROMAGE ET DESSERT

**45,00€**

## Composez votre menu...

Parmi la sélection proposée ci-après

CERTAINES RÉFÉRENCES PEUVENT MANQUER AU COURS DU SERVICE  
DE PART L'APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS FRAIS

LES SUPPLÉMENTS INDIQUÉS SUR CERTAINS PLATS S'AJOUTENT  
AU PRIX DE LA FORMULE CHOISIE.

TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE UE

# La Carte

## ENTRÉES

12,00€

TERRINE DE VOLAILLE À L'ESTRAGON, CHAMPIGNONS DE SAISON À LA GRECQUE, CRÈME SAVORA

TARTARE DE TOMATES, CRÈME DE MOZZARELLA

SAUMON MARINÉ AU SOJA ET À LA CORIANDRE, POIRE NASHI

FOIE GRAS MI-CUIT, CONFITURE DE TOMATES VERTES AUX ÉPICES (+4,00€)

## POISSONS

17,00€

FILET DE LAVARET RÔTI, ROYALE DE PETITS POIS ET MENTHE, SAUCE HIBISCUS

POISSON DU MARCHÉ, RATATOUILLE, PURÉE DE TOMATE VERTE, SAUCE AGASTACHE

CANNELLONI AUX ÉCREVISSSES, ÉMULSION DES TÊTES (+4,00€)

## VIANDES

18,00€

FILET MIGNON DE PORC, POLENTA RÔTIE, SAUCE CHARCUTIÈRE

QUASI DE VEAU CONFIT, LÉGUMES DE SAISON, JUS AU THYM

CROUSTILLANT D'ÉPAULE D'AGNEAU, CAVIAR D'AUBERGINES, CRÈME DE RAZ-EL-HANOUT (+5,00€)

## FROMAGES

6,00€

TRILOGIE DE FROMAGES DE SAVOIE

FAISSELLE FERMIÈRE

## DESSERTS

9,00€

BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT, RIZ SOUFFLÉ, FRAÎCHEUR PASSION-AGRUMES, GLACE CACAHUÈTE

CROUSTILLANT DE MERINGUE, SORBET FRAISE ET CRÈMEUX VANILLE

ABRICOT EN COMPOTÉE, BISCUIT JOCONDE, CAFÉ, CRÈME ET SORBET VERVEINE

PÊCHE CONFITE, SABLÉ BRETON ET GLACE PISTACHE

# Suggestions Estivales

(selon arrivage)

CARPACCIO D'ESPADON,  
VINAIGRETTE PISTACHE ET SALADE

ENTRÉE : **14€** PLAT PRINCIPAL : **21€**

VOLAILLE EN SALADE,  
ÉCREVISSSES, TOMATES, CROUTONS, OEUUF, DENT DU CHAT,  
VINAIGRETTE BALSAMIQUE

ENTRÉE : **12€** PLAT PRINCIPAL : **19€**

PAVÉ DE THON SNACKÉ,  
SAUCE AIGRE DOUCE, FRITES ET SALADE

**26€**

FILET DE BOEUF,  
POMMES DE TERRE ANNA, JUS AUX HERBES

**28€**

FILET DE BOEUF ROSSINI,  
POMMES DE TERRE ANNA, JUS AUX HERBES

**34€**

CÔTE DE BOEUF  
(POUR 2 PERSONNES, 30 MINUTES DE PRÉPARATION)

**60€**

## Formule Enfant

(jusqu'à 12ans)

**12,50€**

### PLAT

PIÈCE DE VIANDE OU FILET DE PÊCHE DU JOUR  
PURÉE DU MOMENT

### DESSERT

SALADE DE FRUITS FRAIS OU MOUSSE AU CHOCOLAT OU  
BOULES GLACE OURSON

+

UNE BOISSON

### LES INCONTOURNABLES DU LAC

PETITE FRITURE SELON ARRIVAGE - 20€  
(PERCHOTS, ABLETTES, ÉPERLANTS, GOUJONS...)  
CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE - 22€

ACCOMPAGNEMENT FRITES ET MESCLUN