


























Notre Carte

RESTAURANT LA BOUSSOLE

Entrées

- Pâté en croûte du moment**, pickles de légumes   16.00€
 **AOP Pouilly Fumé 2020 (13€)**  **AOP St Emilion 2018 (13€)**
- Tartelette de légumes**, sablé au charbon végétal, chèvre frais de la Closette, caviar d'aubergine, légumes de saison   13.00€
 **AOP Margaux 2017 (17€)**  **AOP Côte Rotie 2019 (20€)**
- Gravelax de Truite de Savoie**, betteraves acidulées, coulis de persil et crème au wasabi  16.00€
 **AOP Chablis 2018 (14€)**  **AOP Sancerre 2020 (12€)**
- Gnocchis de potimarron**, coppa de Savoie et parmigiano   15.00€
 **AOP Chablis 2018 (14€)**  **AOP Châteauneuf 2020 (15€)**

Plats

- Côte de Cochon fermier Rougeot du Charvin**, pressé de pommes de terre caramélisées, oignon rôti et jus corsé  25.00€
 **AOP Châteauneuf 2020 (15€)**  **AOP Margaux 2017 (17€)**
- Pavé de cabillaud**, fondue de poireaux, topinambours, coques et curry  28.00€
 **AOP Chablis 2018 (14€)**  **AOP Santenay 2020 (18€)**
- Bavette Black Angus**, pommes Darphin, oignon rôti et sa sauce béarnaise  28.00€
 **AOP Margaux 2017 (17€)**  **AOP Pouilly Fumé 2020 (13€)**
- Assiette végétarienne, Cru-cuit de légumes d'Automne, quinoa et croquettes de Pois Chiche** 20.00€
 **AOP Condrieu 2018 (18€)**

Notre Carte

RESTAURANT LA BOUSSOLE

Desserts

Le Chocolat-cacahuètes

Crumble, mousse et sorbet chocolat, cacahuètes et caramel au beurre salé



9.50€

 **AOP Chateauneuf du pape 2020 (15€)**

Le biscuit aux amandes

kumquats confits et glace au miel



9.00€

 **AOP Jurançon 2020 (13€)**

Le baba infusé à la chartreuse verte

Ananas confit au gingembre



9.00€

 **AOP Jurançon 2020 (13€)**

La Charrette Savoyarde

Fromages de nos régions



9.00€



Cartes des allergies et intolérances à disposition

Prix service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Tous nos plats sont "fait maison" avec des produits frais



Notre Carte

RESTAURANT LA BOUSSOLE

Menu des petits gastronomes (jusqu'à 12 ans, hors boissons)

-Pêche du jour ou émincé de Volaille servi avec pressé de pommes de terre et petits légumes. 15.00€
-Déclinaison Chocolat-cacahuètes ou verrine de glace artisanale

-Petit pâté en croûte maison ou Assiette de saumon fumé
-Pêche du jour ou émincé de Volaille servi avec pressé de pommes de terre et petits légumes. 18.00€
-Déclinaison Chocolat-cacahuètes ou verrine de glace artisanale

Menu du Marché

(du lundi au vendredi midi, hors week-end et jours fériés, hors boissons)

3 plats 22.00€
2 plats 19.00€
Plat du jour 14.00€