

• Tartinade de féra du Léman au poivre de Sishuan (Pot de 100 g)	6.50 €	• Coulis de tomate au basilic du jardin (0.25 l)	4 €
• Tartinade d'écrevisse et estragon (Pot de 100 g)	7 €	• Coulis de tomate au basilic du jardin (0.5 l)	7 €
• Tartinade d'omble chevalier du Léman au poivre Voatsiperifery (Pot de 100 g)	8 €	• Sauce suprême à la volaille (290 g)	6 €
• Tartinade de truite sauvage du lac fumée, à l'aneth (Pot de 100 g)	8 €	• Sauce poulet de Bresse au vin jaune (290 g)	7 €
• Confit d'oignon rouge aux myrtilles (Pot de 140 g)	6 €	• Sauce armoricaine (290 g)	7 €
• Pickles de mini girolles	15 €	• Sauce aux coques et épices Bombay Carry (390 g)	9 €
• Vinaigre de vin à l'hysope (Bouteille de 0.5 litre)	5 €	• Confiture de fraise, rhubarbe et vanille bio de Madagascar (375 g)	6 €
• Vinaigre à la sarriette et poivre Kampot blanc (Bouteille de 0.5 litre)	5 €	• Confiture de fraise à la menthe du jardin (375 g)	6 €
• Velouté de courge muscade au curry hot (0.5 litre)	5 €	• Confiture de melon à la verveine du jardin (375 g)	6 €
• Velouté de courge muscade au curry hot (1 litre)	9 €	• Confiture de rhubarbe à la vanille bio de Madagascar (375 g)	6 €
• Crème d'asperge (1 litre)	10 €	• Confiture de griotte et thym citron du jardin (375 g)	6 €
• Soupe à l'oignon (0.5 litre)	6 €	• Confiture de coing au poivre long rouge du Cambodge (375 g)	6 €
• Soupe à l'oignon (1 litre)	10 €	• Gelée de pomme à la fleur de sureau (375 g)	6 €
• Velouté de panais, poire et éclats de noisettes (0.5 litre)	6 €	• Confiture de lait à la vanille bio de Madagascar (375 g)	7 €
• Velouté de panais, poire et éclats de noisettes (1 litre)	10 €	• Confiture vieux garçon à la gentiane (375 g)	7 €
• Velouté de cèpes de la vallée d'Abondance (0.5 litre)	9 €	• Confiture de framboise aux pétales de rose (375 g)	8 €
• Velouté de cèpes de la vallée d'Abondance (0.5 litre)	16 €	• Confiture de myrtille sauvage aux pétales de monarde du jardin (375 g)	8 €
• Bisque de langoustine au whisky (0.5 litre)	10 €	• Confiture de figue à la cannelle (375 g)	8 €
• Bisque de langoustine au whisky (1 litre)	18 €	• Confiture de yuzu (375 g)	10 €
• Bisque de homard au vin jaune (0.5 litre)	10 €	• Pâte à tartiner banane cacao (375 g)	5 €
• Bisque de homard au vin jaune (0.5 litre)	18 €	• Crème de châtaigne à la vanille bio de Madagascar (375 g)	7.50 €
• Bisque d'écrevisses du Léman à l'Armagnac (0.25 litre)	8 €	• Myrtilles sauvages au sirop (215 g)	8 €
• Bisque d'écrevisses du Léman à l'Armagnac (0.5 litre)	14 €	• Compote de pomme au caramel beurre salé (500g)	6 €
• Fromage de tête au Savagnin du Jura (350 g)	7 €	• Sablés aux zestes de citron jaune (250 g)	4.50 €
• Terrine de campagne aux noisettes et aux foies de volaille (350 g)	7 €	• Sablés aux zestes d'orange (250 g)	4.50 €
• Rillettes de lapin au citron jaune et au romarin du jardin (350 g)	10 €	• Sablés à la vanille bio de Madagascar (250 g)	4.50 €
• Blanquette de veau à l'ancienne (750 g)	25 €	• Sablés bretons (200 g)	6 €
• Sauté de veau de la ferme des Aubracs (Bernex) façon chasseur (750 g)	28 €	• Cookies au chocolat noir et aux noix (250 g)	7 €
• Sauté de cerf sauce grand veneur aux aïelles (750 g)	28 €	• Cookies au chocolat au lait et noisettes (250 g)	7 €
• Garniture bouchées à la reine (poule et ris de veau) (750 g)	28 €	• Mini babas au rhum (10 pièces)	10 €
• Joue de loup de mer à l'Armoricaine (750 g)	28 €	• Meringues nature (100 g)	3.50 €
• Sauté de gigot d'agneau au curry, pommes et raisins secs (750 g)	30 €	• Meringues à la vanille bio de Madagascar (100 g)	3.50 €
• Poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles (750 g)	35 €	• Meringues arôme framboise (100 g)	3.50 €
• Pesto à l'ail des ours (240 g)	9 €	• Meringues arôme myrtille (100 g)	3.50 €
• Pesto au basilic pourpre du jardin (100 g)	6 €	• Meringues arôme fraise des bois (100 g)	3.50 €
• Pesto à la mélisse du jardin et vieux comté (100 g)	6 €	• Pâtes de fruits à la verveine	6 €

- Infusion Bel Hibiscus 7 €
- Infusion Ying Yang 7 €
- Infusion « La Boosteuse » 7 €
- Infusion « Un soir devant la cheminée » 7 €
- Infusion Pause digestive 8 €
- Infusion Douce nuit 8 €