



Entrées

Gravlax de saumon à la betterave et au Gin, mascarpone de raifort et citron, betterave marinée, focaccia - 12€

Tartare de boeuf, emulsion à l'estragon, radis, jaune d'oeuf confit, pomme de terre croustillante - 12€

Parfait de foie de volaille, chutney d'oignons rouges, focaccia maison toastée - 11€

Tartine maison, poire pochée, noix, bleu d'Auvergne, roquette - 10€

Velouté de la semaine, focaccia maison - 10€

Plats

Truite poêlée Morzinoise, pommes de terre écrasées aux herbes, pleurotes, brocolini, beurre blanc au citron - 26€

Potimarron rôti au miel, farce de marron, canneberge, mousse de vacherin, granola de graines de citrouille 18€

Jarret de boeuf braisé, potimarron, chou kale, ketchup d'échalotes, pomme pont neuf, sauce vin chaud - 30€

Cassoulet de patate douce et haricots blancs, poivron piquillo, rosti maison, jaune d'oeuf, féta - 18€

Bavette d'origine Française, frites, salade verte, sauce chimichurri aux herbes - 26€

Poitrine de porc, poire, céleri-rave, boudin noir, polenta, sauce volaille - 27€

Accompagnements

Légumes verts au beurre - 5€

Salade verte - 5€

Frites - 5€

Desserts

Crèmeux au chocolat noir, mousse banane yogourt, amande, rayon de miel - 12€

Gâteau d'amande et pomme tiède, caramel, fruits rouges, crème fraîche - 12€

Crème brûlée à la châtaigne, financier aux épices hivernales - 12€



Starters

Beetroot and Gin cured salmon, Lemon and Horseradish mascarpone, pickled beetroot - 12€

Beef tartare, confit egg yolk, tarragon emulsion, pickled radish, crispy potato - 12€

Chicken liver parfait, red onion chutney, toasted homemade focaccia - 11€

Poached pear, walnut and blue cheese flatbread - 10€

Soup of the week, homemade focaccia - 10€

Mains

Fried Morzine Trout, crushed herb potatoes, oyster mushroom, broccolini and lemon beurre blanc - 26€

Honey roast potimarron, chestnut and cranberry stuffing, vacherin mousse, pumpkin seed granola - 18€

Braised beef shin, pumpkin, kale, shallot ketchup, pomme pont neuf, sauce vin chaud - 30€

White bean & sweet potato cassoulet, rosti, confit egg yolk, piquillo pepper, féta - 18€

French bavette steak, french fries, green salad, herb chimichurri sauce - 26€

Roast pork belly, black pudding, pear, celeriac, polenta, chicken sauce - 27€

Sides

Buttered greens - 5€

Green salad - 5€

Fries - 5€

Desserts

Dark chocolate cremeux, banana and yoghurt mousse, almond, honeycomb - 12€

Warm apple sponge, caramel, almond crumb, forest fruit, creme fraiche - 12€

Chestnut creme brulee, spiced financier - 12€

A partager

Mont d'Or, charcuterie, cornichons maison, pain - 30€

Planche apéro : charcuterie, fromages, cornichons maison, chutney, pain - 25€

To share

Mont d'or, charcuterie, house pickles, bread - 30€

Planche apéritif, charcuterie, cheese, house pickles, chutney, bread - 25€