

Lounge

Plats froids

Saucisson sec de bœuf séché, à trancher, pickles maison. <i>Au choix : herbes, ail, poivre ou noisette.</i>	.16
Charcuteries de Savoie, pickles maison et noix.	.24
Sélection de fromages locaux, confiture de tomates vertes.	.22
Truite fumée, crème citronnée et blinis x6.	.22
Salade César poulet ou gambas.	.28
Caviar Oscière 30g de la maison Kaviari, blinis & crème d'Isigny.	.65

Plats chauds

Pizetta pistache et mortadelle de Bologne.	.24
Pizetta margherita, basilic du jardin.	.18
Artichauts frits, sauce César.	.20
Frites de polenta, tomates confites et olives noire x6.	.14



Prix nets en euros, service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.

Lounge

Desserts

Pizz tèque, fraîcheur de fruits rouges	.18
Crème brûlée à la vanille de Madagascar.	.12
Mousse au chocolat, caramel au beurre salé.	.12
Palette de glaces & sorbets artisanaux, coulis de fruits et chantilly.	.14



Prix nets en euros, service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.