



Yoann Côté Jardin

Notre restaurant d'été 2020
Our summer 2020 restaurant

Le Chef Yoann Conte et ses équipes sont heureux
de vous recevoir à nouveau.

Nous nous sommes efforcés de tenir compte à la fois des contraintes
sanitaires qui nous sont imposées mais aussi de l'expérience que nous
souhaitons vous transmettre.

Il nous paraissait essentiel, après ce début d'année inhabituel,
de pouvoir vous proposer une cuisine d'été savoureuse
dans un cadre de verdure convivial et généreux.

*The Chef Yoann Conte and his teams are really
pleased to welcome you again.*

*We have endeavored to consider both the health constraints
that are imposed on us but also the experience that we wish to share with you.*

*It appears essential to us, after this unusual start of the year,
that it's time to share with you a tasty and summer influenced cuisine.
All this in a friendly generous and bright setting.*

*Réouverture de notre table étoilée pour le dîner du 18 Septembre 2020
Reopening of our starred restaurant for dinner on 18th September 2020*

**T.V.A. et Service Inclus / Boisson non comprise
Carte des allergènes sur demande**

Nos Entrées

Starters

Le véritable carpaccio de bœuf De nos cousins Italiens <i>Beef carpaccio</i> <i>From our Italian neighbors</i>	24€
Artichauts barigoule Herbes à soupe <i>Artichokes cooked in barigoule style</i> <i>Herbal coulis</i>	22€
Tartare de thon rouge Avocat, radis, gingembre <i>Tonno Rosso tartare,</i> <i>Avocado, radish, ginger</i>	28€
Escargots de Savoie de M. Héritier du domaine des Orchis, bouillon d'herbes à la fée verte <i>Mr Héritier's snails</i> <i>Absinthe, herbs broth</i>	36€
Féra fumée du lac Léman d'Éric et Nathalie Jacquier Pomme de terre à la livèche <i>Smoked fera from Lemane lake</i> <i>Potatoe with lovage</i>	22€

Nos plats en toute simplicité et convivialité
Our main courses all in simplicity and conviviality

Suprême de volaille des Dombes Champignons de saison, jus au pimpolet <i>Chicken breast from the Dombes country</i> <i>Seasonal mushroom, pimpolet sauce</i>	36€
Tournedos de jarret de veau confit Purée ratée lactée, champignons bien de chez nous <i>Confit veal shank tournedos</i> <i>Mashed potatoes, local mushrooms</i>	34€
Pavé de thon Bizkaia <i>Tuna steak</i> <i>Bizkaia style</i>	36€
Poulpe grillé Tomate et roquette <i>Grilled octopus</i> <i>Tomatoes and arugula</i>	36€
Parpadelle en souvenir de Portofino Tomates et parmesan <i>Parpadelle pasta</i> <i>Tomatoes and parmesan cheese</i>	28€
Tagliatelles Au poivre sauvage de Madagascar, parmesan <i>Tagliatelles pasta</i> <i>With black pepper from Madagascar, parmesan cheese</i>	26€

Fromages de Marc Dubouloz et desserts de Max Martin
Cheeses from Marc Dubouloz and Max Martin's desserts

Sélection de 5 fromages de nos affineurs savoyards Qui vous sera conté de bouche à oreille <i>Local cheese selection</i> <i>5 different ones</i>	18€
Tarte du jour aux fruits de nos producteurs Glace vanille de la Réunion <i>Fruits pie</i> <i>Vanilla ice-cream from Réunion island</i>	14€
Tarte à l'orange de Kalamata Sorbet agrumes <i>Kalamata orange tart</i> <i>Citrus sorbet</i>	14€
Paris-Brest Pralin à l'ancienne, glace noisette du Piémont <i>Traditional Paris-Brest</i> <i>Praliné and hazelnut ice-cream</i>	14€
Gâteau 100% chocolat noir maison Cocoa Valley Glace onctueuse aux fèves de cacao <i>100% Chocolate cake</i> <i>Smooth cocoa ice-cream</i>	12€
Verrine de l'enfance au maïs Caramel onctueux et biscuit de Savoie moelleux <i>Corn dessert</i> <i>Caramel and savoy sponge cake</i>	12€