

A la table de BAUD cet hiver...

*N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies en début de repas.
Pour nos jeunes gastronomes, demi-portion, demi-tarif.*

A PARTAGER

Assortiment de charcuterie des salaisons artisanales BAUD 25 €
Beurre au sarrasin, pickles maison

Truite de Savoie fumée au bois de hêtre 19 €
Crème d'Aneth

Terrine de sanglier de chasse française 23 €
Pain rustique aux noisettes, sauce ravigote

LES ENTREES

Mi-cuit de truite de Savoie 24 €
Agrumes, raifort, fenouil

Poireaux de Loëx façon Mimosa ✓ 18 €
Ecume de Pesto

LES POISSONS

Omble chevalier confit aux baies roses 33 €
Gnocchis de patate douce, oignons grelots, baies de goji

Noix de Saint-Jacques snackées 35 €
Topinambours, chorizo, châtaigne

A la table de BAUD cet hiver...

*N'hésitez pas à nous faire part de nos intolérances et allergies en début de repas.
Pour nos jeunes gastronomes, demi-portion, demi-tarif.*

LES VIANDES

Quasi de veau de Haute-Savoie <i>Betterave fumée, sauce tonato</i>	36 €
Filet de bœuf <i>Pomme dauphine au Beaufort, mousseline fumée, cacahuètes</i>	41 €

FROMAGES

Assortiment de fromages alpins <i>Condiments et salade de saison</i>	14 €
Saint-Marcellin de la Mère Richard	9 €

DESSERTS

Entremet tout chocolat de chez Lionel Maurice <i>Noisettes du Piémont, grué cacao</i>	18 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti <i>Praliné vanille grillée</i>	15 €
Agrumes de Corse confits et marinés <i>Consommé gingembre hibiscus, meringue croustillante</i>	15 €