

## 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 <i>Beurre au sarrasin, pickles maison</i>	25 €
Truite de Savoie fumée au bois de hêtre <i>Crème d'Aneth</i>	19 €
Terrine de sanglier de chasse française <i>Pain rustique aux noisettes, sauce ravigote</i>	23 €

### LES ENTREES

Mi-cuit de truite de Savoie <i>Agrumes, raifort, fenouil</i>	24 €
Poireaux de Loëx façon Mimosa  <i>Ecume de Pesto</i>	18 €

### LES POISSONS

Omble chevalier confit aux baies roses <i>Gnocchis de patate douce, oignons grelots, baies de goji</i>	33 €
Noix de Saint-Jacques snackées <i>Topinambours, chorizo, châtaigne</i>	35 €

## 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 €
---	------