

Bistro Chic

by LA VOILE

Notre Bistro Chic vous accueille tous les jours de 12h à 15h (fermé le soir)
Our Bistro Chic welcomes you every day from noon to 3 pm (closed for dinner)

Notre restaurant gastronomique La Voile vous accueille du Mardi au Samedi
de 19h à 21h30 - Fermeture les midis ainsi que les Dimanches et Lundis
Our gastronomic restaurant welcomes you from Tuesday to Saturday from 7 pm to 9:30 pm
Closed for lunch and on Sunday and Monday

Hiver
2021-2022

Entrées

Oeuf fermier cuit en basse température (à 64°), petits pois maraîchers à l'estragon, panne de montagne Farm egg 64°, fresh garden peas with tarragon, local ham	18€
Poireaux crayon confits, vinaigrette parfumée aux agrumes Preserved leeks, citrus vinaigrette	18€
Pâté en croûte de veau & foie gras, girolles, ketchup de carotte Veal & foie gras Pâté in a Pastry crust, girolles, carrot ketchup	23€
Truite blanche en gravelax aux herbes, oignon des Cévennes & chlorophylle de persil White trout in gravlax with herbs, onion from Cévennes & parsley	24€
Carpaccio de boeuf à l'ail des ours, Comté 48 mois, radis de couleur Carpaccio of beef with wild garlic, Comté cheese, radishes	28€

Plats

Secreto de cochon de chez Maxence Baud, polenta crémeuse, sauce au chorizo <i>Piece of pork from «Maxence Baud», creamy polenta, chorizo sauce</i>	34€
Ballotine de poularde de Bresse, déclinaison de carottes de couleur <i>Bresse farm hen ballotine, carrots</i>	34€
Truite rose de Savoie snackée, fenouil rôti, jus aux herbes anisé <i>Snacked Savoy pink trout, roasted fennel, aniseed-flavoured herb juice</i>	34€
Filets de perche du Léman meunière, frites maison & sauce tartare <i>Fillet of Lake Geneva perch meunière style, homemade French fries & tartare sauce</i>	36€
Pièce de bœuf Black Angus de Castille, pommes Anna à l'Abondance & jus de boeuf au thym <i>Castille Black Angus piece of beef, potatoes with Abondance cheese & beef juice with thyme</i>	39€

Desserts

Chariot de fromages locaux sélectionnés par Pierre Gay, M.O.F 2011 <i>Selection of local cheeses by Pierre Gay, M.O.F 2011</i>	15€
Légèreté à l'Amaretto, senteur de café arabica comme un tiramisu <i>Light delight with Amaretto, arabica coffee like a tiramisu</i>	13€
Mille-feuille à la vanille de Madagascar <i>Millefeuille with Madagascar vanilla</i>	14€
Panna cotta exotique aux fruits frais <i>Exotic Panna Cotta with fresh fruits</i>	14€
Omelette norvégienne à l'orange flambée au Grand Marnier <i>Orange baked Alaska flamed with Grand Marnier</i>	16€