

Menu

- ✂ 52€ - Le choix de Saison
- ✂ 60 € - Le choix de Saison & fromage
- ✂ Pour vos repas événement menu en 4, 5, 6 ou 7 temps
(sous réservation/ détails prix & compositions nous consulter)

Formules (hors filet de colvert)

Déjeuner uniquement le midi / du lundi au vendredi (ni week-end / ni jours fériés)

- ✂ 28€ - Entrée / plat
ou
- Plat / Fromage ou dessert

Midi & soir

- ✂ 37€ - Entrée / plat / fromage ou dessert
- ✂ 45€ - Entrée / plat / fromage / dessert

Enfant (hors Tome de Savoie et colvert)

- ✂ 15€ - Plat à composer avec les choix de la carte
Le Dessert en taille classique

Le BLB c'est un sourcing maîtrisé (recherche de l'origine des recettes, des produits & sélection des méthodes d'élevage & de production):

- Une cuisine faite maison uniquement avec des produits frais, de saison avec des produits des marchés locaux, provenant en partie directement des agriculteurs & des éleveurs locaux, avec des brassées de légumes ou de fruits selon la disponibilité en potager
- Principalement acquis en petits volumes & travaillés selon l'inspiration du moment avec les bases de recettes traditionnelles
- Des plats changeant plusieurs fois dans la semaine voire plusieurs fois par jour suivant la fréquentation ou suivant le climat
- La carte n'étant pas fixe, nous sommes réactifs, que ce soit pour un régime, une préférence de gout ou une autre raison
- C'est pour cela que les propositions vous sont annoncées par le personnel de salle, à chaque service