

## Origines

Viandes (nées élevées et abattues) : Faisan, Volaille et Magret : *France*, Foie Gras : *France (Sud-Ouest)*, Porc : *France, Espagne*, Cerf : *France, Nouvelle Zélande*, Ris de veau : *Nouvelle Zélande*, Steak Haché : *Charolais France*, Filet de Bœuf Black Angus IGP Aberdeen : *Ecosse*

Poissons : Omble Chevalier : *Lac Léman / Cévennes*, Perches : *Irlande, Pologne, Lac Léman*  
Lotte, Merlan : *Atlantique Nord*, Saumon : *Norvège*

Afin de respecter le calme de nos clients d'hôtel et les horaires du personnel, nous vous demandons de libérer le restaurant à 15h30 maximum et 23h15 maximum.  
Cependant, nos salons et jardin sont à votre disposition pour vous servir le café en fin de repas ou pour un moment de détente

Ici tous nos plats sont de Fabrication Maison comme l'atteste notre titre d'Etat de « Maître Restaurateur » depuis 2010.



Seul le pain est cuit sur place et provient de la Maison Jallon.  
Les glaces sont de Fabrication Artisanale, distribuées par la maison Thonon gourmand.

L'emballage des plats à emporter est facturé 1€

Il vous est possible d'apporter votre propre contenant, cependant vous êtes responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant que vous apportez.

Tout emballage manifestement sale ou inadapté pourra être refusé.

**Nous n'acceptons pas les chèques et les Francs Suisse**

Tous nos prix sont Nets, TVA et Service Compris

**La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur votre demande**