

Apéritifs Maison

Le Fizz Agrum : Crémant de Savoie, Cointreau, Pamplemousse, Schweeps 6,50 €

La Rumilly'ette : Rhum, Jus de pomme, Miel, Gingembre, Crème de framboise 6,50 €

Le Savoyard : Crémant de Savoie, Crème de Myrtilles 5,50 €

Le Charentais : Pineau des Charentes, Cognac, jus de fraise 6,50 €

Suggestions

Coupe de Champagne, 10 cl: 8,00 €

La Bière Veyrat : 33 cl, 5,00 €

Bière régionale de Marcellaz Albanais : Blonde, Rousse, ou Blanche

Menu Gourmand

Entrée + Plat + Fromage et Dessert 39,00 €
2 Entrées + Plat + Fromage et Dessert 45,00 €

Foie gras de canard, compotée framboise-thym

ou

Espuma de petits-pois, escargots de Poisy, en millefeuille croquant

Filet de féra (selon arrivage) huile de poutargue, déclinaison de carottes

ou

Magret de canard aux fraises

Plateau de fromages

ou

Faisselle des Gourmand'Lise

Dessert au choix dans la carte à commander en début de repas

Menu des 1Séparables : 32,00 €

Panna cotta de chou-fleur, crevette, curcuma, houmous de fèves
ou

Oeuf parfait, salade de sarrasin et légumes de saison

ou

Osmose revisitée

(Tarte fine, boudin noir pané aux noix, duxelle champignon,
pomme, chantilly de lard fumé)

Papillote de lieu jaune à la printanière, bouillon crème

ou

Gnocchis, chèvre frais de Sales, courgette, pesto d'ail des ours

ou

Brochette d'onglet de veau, brunoise provençale au thym

Fromage ou Dessert au choix dans la carte à commander en début de repas

Menu du Jour

le midi du mardi au vendredi, sauf jours fériés, nombres limités

La Formule Complète : Entrée Plat et Dessert 18,00 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert : 15,00 €

Le Plat du Jour : 10,50 €

La Carte

Les Entrées :

Panna cotta de chou-fleur, crevette, curcuma, houmous de fèves : 9,50 €

Oeuf parfait, salade de sarrasin et légumes de saison : 9,50 €

Osmose revisitée

(Tarte fine, boudin noir pané aux noix, duxelle champignon, pomme, chantilly de lard fumé) : 9,50 €

Foie gras de canard, compotée framboise-thym: 15,50 €

Espuma de petits-pois, escargots de Poisy, en millefeuille croquant: 15,50 €

Les Plats :

Burger savoyard : 16,00 €

diot artisanal, Raclette de Savoie, confit d'oignon, tomate, salade

Pièce de bœuf, Mondeuse de Savoie : 24,00 €

Magret de canard aux fraises : 22,00€

Brochette d'onglet de veau, brunoise provençale au thym : 19,00 €

Gnocchis, chèvre frais de Sales, courgette, pesto d'ail des ours, : 15,00 €

Papillote de lieu jaune à la printanière, bouillon crème: 19,00 €

Filet de féra (selon arrivage) huile de poutargue, déclinaison de carottes : 22,00 €

Les Desserts

(à commander en début de repas)

Faisselle des Gourmand'Lise : 4,50 €

Plateau de fromages : 8,00 €

Tiramisu Orange et Spéculoos : 7,00 €

Cheesecake rhubarbe-citron: 7,00 €

Tout choc à la fève de tonka : 7,00 €

Biscuit strates pistache-fraise : 7,00 €

Merci à nos producteurs et fournisseurs locaux

- La Boulangerie Drouin, avenue Gantin, Rumilly
- La Boulangerie Renauld, rue Montpelaz, Rumilly
- GAEC Magnin, Sales, fromages de chèvre
- Coté Champs, Rumilly, fromages, charcuteries et produits locaux
- Les Fromages Mugnier, Sales
- Laurent Guidetty, Massingy, fromages et charcuteries
- La SCL Les Mirabelles, Versonnex, fromages
- La Bergerie des Fées, Vallières, fromages
- La Fruitière Chabert, Vallières, fromages
- Les Chèvres Duliège, Saint Félix, fromages de chèvre
- La Chèvrerie des Alpes, Saint Eusèbe, fromages de chèvre
- Les Gourmand'Lise, Marigny Saint Marcel, yaourts, faisselles et fromages
- Le Moulin de Chanaz, Chanaz, huiles et autres produits de noix et noisettes
- La Balsamerie La Clandestine, Izeron, vinaigres et huiles bio
- Le Domaine des Orchis, escargots et vins de Savoie, Poisy
- Le Potager Savoyard, Sales, fruits et légumes
- Le Col Fleuri, Marcellaz -Albanais, fruits et légumes
- Les Salaisons Artisanales de Savoie, Villaz, viandes et charcuteries
- Les Bières Veyrat, Marcellaz Albanais
- Les Caves Léon Favre, Rumilly,
- Le Moulin à Vin, Massingy
- France Boissons, Rumilly, boissons, café et vins
- Les ruchers de l'Alpin, Rumilly, miel