

Apéritifs Maison

Le Fizz Agrum : Crémant de Savoie, Cointreau, Pamplemousse, Schweeps 7,00€

La Rumilly'ette : Rhum, Jus de pomme, Miel, Gingembre, Crème framboise 7,00 €

Le Savoyard : Crémant de Savoie, Crème de Myrtilles 6,00 €

Le Charentais : Pineau des Charentes, Cognac, jus de fraise 7,00 €

Suggestions

Coupe de Champagne, 10 cl: 8,00 €

La Bière Veyrat : 33 cl, 5,00 €

Bière régionale de Marcellaz Albanais : Blonde, Ambrée ou Blanche

Menu Gourmand

Entrée + Plat + Fromage et Dessert 41,00 €
2 Entrées + Plat + Fromage et Dessert 47,00 €

Foie gras de canard, compotée myrtille-poivre 5 baies
ou
Escargots de Poisy et champignons poêlés, émulsion de roquette

Filet de féra (selon arrivage), crème de crabe anisée
ou

Merlan de bœuf, sauce vin rouge-morilles

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 €

Moules façon marinière, haddock fumé, velouté de carottes
ou
Terrinette aux champignons de saison, condiment noisette-câpre
ou
Osmose revisitée
(Tarte fine, boudin noir pané aux noix, duxelle champignon,
pomme, chantilly de lard fumé)

Filet de truite, croûte de pesto aux tomates confites
ou
Gnocchis, chèvre frais de Sales, poivron-framboise
ou
Mignon de porc basse température, jus à la sauge

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 :

Terrinette aux champignons de saison, condiment noisette-câpre : 9,50 €

Moules façon marinière, haddock fumé, velouté de carottes : 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 myrtille-poivre 5 baies: 15,50 €

Escargots de Poisy et champignons poêlés, émulsion de roquette : 15,50 €

Les Plats :

Burger savoyard : 16,00 €

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

Pluma de porc ibérique, beurre au piment d'Espelette : 24,00€

Merlan de bœuf, sauce vin rouge-morilles: 24,00 €

Pluma de porc ibérique, beurre au piment d'Espelette : 24,00€

Mignon de porc basse température, jus à la sauge : 19,00 €

Gnocchis, chèvre frais de Sales, poivron-framboise : 15,00 €

Filet de truite, croûte de pesto aux tomates confites: 19,00 €

Filet de féra (selon arrivage), crème de crabe anisée : 24,00 €

Les Desserts

(à commander en début de repas)

Faisselle des Gourmand'Lise : 4,50 €

Plateau de fromages : 9,00 €

Tiramisu Orange et Spéculoos : 7,00 €

Gâteau pain d'épices-pommes fondantes, glace caramel: 7,00 €

Croquant gourmand, crème brûlée chocolat : 7,00 €

Eclair meringué banane-rhum-figue : 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
- Torréfaction de l'Albanais