

Apéritifs Maison

La Rhum'ba : Rhum, Coulis Framboise, Crème Litchi, Sirop Passion : 7,00€

Le Gin To'cello : Gin et Limoncello de la Brasserie Veyrat, Tonic : 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 cinq baies
ou
Poêlée d'escargots de Poisy et champignons , émulsion de roquette

Saint-Jacques poêlées, beurre vanillé
ou
Merlan de bœuf, sauce vin rouge-morille

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, champignons, pommes, chantilly lard fumé)

Filet de truite, crumble coco, coulis passion

ou

Gnocchis, chèvre frais de Sales, épinards, pignons de pin

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 : 9,50 €

(Tarte fine, boudin noir pané aux noix, champignons, pommes, chantilly lard fumé)

Foie gras de canard, compotée myrtille-poivre cinq baies: 15,50 €

Poêlée d'escargots de Poisy et champignons, émulsion de roquette : 15,50 €

Les Plats :

Burger savoyard : 16,00 €

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

Civet de sanglier, écrasé de pommes de terre aux légumes anciens : 22,00€

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

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

Gnocchis, chèvre frais de Sales, épinards, pignons de pin : 15,00 €

Filet de truite, crumble coco, coulis passion : 19,00 €

Saint-Jacques poêlées, beurre vanillé : 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 aux poires, glace caramel: 7,00 €

Croquant gourmand, crème brûlée chocolat : 7,00 €

Pommes de Savoie fondantes meringuées : 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