

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 €

L'Hiverito: Rhum, vin rouge, orange et épices: 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

Cidre doux Veyrat 33 cl : 4,50 €

Menu Gourmand

Entrée + Plat + Fromage et Dessert 42,00 €
2 Entrées + Plat + Fromage et Dessert 49,00 €

Foie gras de canard, compotée myrtille-poivre cinq baies
ou

Palet de pomme de terre, ris de veau, céleri et noisette, crème au Cognac

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 €

La betterave, jaune d'oeuf confit, poireau, huile aux herbes
ou

Le chou-fleur : velouté truffé, rôti au curcuma

ou

Osmose revisitée

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

Filet de truite, crumble coco, coulis passion

ou

Gnocchis, poireaux, Bleu d'Héry sur Alby

ou

Joue de porc mijotée, citronnelle, soja et sésame

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 :

La betterave, jaune d'oeuf confit, poireau, huile aux herbes : 9,50 €

Le chou-fleur : velouté truffé, rôti au curcuma : 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 €

Palet de pomme de terre, ris de veau, céleri et noisette, crème au Cognac : 15,50 €

Les Plats :

Burger savoyard : 16,00 €
diot artisanal, Raclette de Savoie, confit d'oignon, tomate, salade

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

Joue de porc mijotée, citronnelle, soja et sésame : 19,00 €

Gnocchis, poireaux, Bleu d'Héry sur Alby : 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 €

Sablé citron, pruneaux confits au thé matcha, mascarpone pruneau : 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