

## *Apéritifs Maison*

*L'Hivejito: Rhum, vin rouge, orange et épices: 7,00 €*

*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 €*

## **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, émulsion de coques, poireau, sarrasin

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 €

Cheesecake asperges, sésame

ou

L'avocat, crevettes, cacahuètes

ou

Osmose revisitée

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

\*\*\*\*\*

Filet de truite, carottes, fumet au thym

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 :

Cheesecake asperges, sésame : 9,50 €

L'avocat, crevettes, cacahuètes : 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, carottes, fumet au thym : 19,00 €

Saint-Jacques, émulsion de coques, poireau, sarrasin : 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 €

Ananas rôti, biscuit coco, chantilly ananas : 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