

# Menu Gourmand

**Entrée + Plat + Fromage et Dessert 44,00 €**  
**2 Entrées + Plat + Fromage et Dessert 51,00 €**

Carpaccio de veau basse température, courgettes, mascarpone aux herbes  
ou  
Anguille fumée, salade de lentilles bio, pickles de légumes

\*\*\*\*\*

Le lieu jaune, la tomate et l'estragon  
ou  
Pluma de porc ibérique, poivron, chorizo

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
ou  
Faisselle des Gourmand'Lise

\*\*\*\*\*

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

## Menu des 1Séparables : 33,00 €

L'Aubergine, poivron, framboise

ou

L'avocat, crevettes, cacahuètes

ou

Osmose revisitée

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

\*\*\*\*\*

Merlu, croûte d'amandes, basilic

ou

Gnocchis, chèvre frais de Sales, fèves et sauge

ou

Grillade parisienne de cochon, sauce barbecue abricot

\*\*\*\*\*

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 :

L'Aubergine, poivron, framboise : 10,50 €

L'avocat, crevettes, cacahuètes : 10,50 €

Osmose revisitée : 10,50 €

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

Carpaccio de veau basse température, courgettes, mascarpone aux herbes: 14,50 €

Anguille fumée, salade de lentilles bio, pickles de légumes : 14,50 €

## Les Plats :

Burger savoyard : 17,00 €  
diot artisanal, Raclette de Savoie, confit d'oignon, tomate, salade

Merlan de bœuf, sauce vin rouge : 25,00 €

Grillade parisienne de cochon, sauce barbecue abricot : 19,00 €

Pluma de porc ibérique, poivron, chorizo: 25,00 €

Gnocchis, chèvre frais de Sales, fèves et sauge : 16,00 €

Merlu, croûte d'amandes, basilic : 19,00 €

Le lieu jaune, la tomate et l'estragon : 25,00 €

# Les Desserts

(à commander en début de repas)

Faisselle des Gourmand'Lise : 4,50 €

Plateau de fromages : 9,00 €

Tiramisu Orange et Spéculoos : 8,00 €

Tatin de nectarines, crème basilic: 8,00 €

Croquant gourmand, crème brûlée chocolat : 8,00 €

Ananas rôti, biscuit coco, chantilly ananas : 8,00 €

## Merci à nos producteurs et fournisseurs locaux

- La Boulangerie Drouin, avenue Gantin, Rumilly
- La Boulangerie Renault, 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 Chèverrie 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
- Torrification de l'Albanais