

Menu Gourmand

Entrée + Plat + Fromage et Dessert 45,00 €
2 Entrées + Plat + Fromage et Dessert 52,00 €

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

Saint-Jacques, émulsion d'ail noir, topinambour, épeautre de Vallières
ou
Merlan de bœuf, sauce vigneronne

Plateau de fromages
ou
Faisselle des Gourmand'Lise

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

Menu des 1Séparables : 35,00 €

Duo de truite, consommé de légumes, gingembre, citronnelle

ou

L'avocat, crevettes, cacahuètes

ou

Osmose revisitée

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

Merlu en blanquette

ou

Gnocchis, chèvre frais de Sales et figues

ou

Poulet farci aux champignons, crème de Cognac

Plateau de fromages supplément 5,00 €

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 :

Duo de truite, consommé de légumes, gingembre, citronnelle : 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, poireaux, 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 €

Poulet farci aux champignons, crème de Cognac : 19,00 €

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

Gnocchis, chèvre frais de Sales et figues: 16,00 €

Merlu en blanquette: 19,00 €

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

Les Desserts

(à commander en début de repas)

Faisselle des Gourmand'Lise : 5,00 €

Plateau de fromages : 10,00 €

Tiramisu Orange et Spéculoos : 8,00 €

Pain d'épices perdu, figues rôties: 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
- Le Moulin de Vers Pré, Vallières
- 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