

# Menu Gourmand

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

Terrine de foie gras de canard au magret fumé, compotée myrtilles-poivre 5 baies  
(supplément 2,00 €)

ou

Panna cotta champignons, escargots de Poisy, velouté ail et persil

ou

Carpaccio de veau basse température, poireaux, mascarpone aux herbes

\*\*\*\*\*

Saint-Jacques poêlées, sauce citron vert-curry-gingembre, noisettes

ou

Merlan de bœuf, sauce vin rouge

ou

Civet de biche

\*\*\*\*\*

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

Œuf fermier poché, betteraves crues et cuites, Granny Smith, huile aux herbes

ou

Osmose revisitée

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

\*\*\*\*\*

Filet de lieu jaune, beurre meunière câpres, écrasé pomme de terre-haricot blanc

ou

Gnocchis, poireaux, Reblochon

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 19,00 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert : 16,00 €

Le Plat du Jour : 11,00 €

# La Carte

## Les Entrées :

Duo de truite, consommé de légumes, gingembre, citronnelle : 10,50 €

Œuf fermier poché, betteraves crues, cuites, Granny Smith, huile d' herbes: 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 €

Panna cotta champignons, escargots de Poisy, velouté ail et persil : 14,50 €

Terrine de foie gras au magret fumé, compotée myrtilles-poivre 5 baies : 17,50 €

## 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 €

Gnocchis, poireau, Reblochon: 16,00 €

Lieu jaune, beurre meunière câpres, écrasé pomme de terre-haricot blanc: 20,00 €

Saint-Jacques, sauce citron vert-curry-gingembre, noisettes : 27,00 €

Civet de biche : 24,00 €

# 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, poire rôtie: 8,00 €

Croquant gourmand, crème brûlée chocolat : 8,00 €

Financier mangue et citron de Nice : 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
- Les Mirabelles, Versonnex, fromages
- La Bergerie des Fées, Vallières, fromages
- La Fruitière Chabert, Vallières, fromages
- Les Chèvres Duliège, Saint Félix, 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
- Torréfaction de l'Albanais, thés, infusion...