

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

Crème de céleri, escargots de Poisy, pesto d'ail et persil

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

ou

Merlan de bœuf, sauce vin rouge

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 €

Maquereau, sauce ravigote, Mizuna de Bloye

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 poisson du moment, beurre meunière câpres,

ou

Gnocchis, poireaux, Reblochon

ou

Poulet, pesto et crème d'ail des Ours

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 :

Maquereau, sauce ravigote, Mizuna de Bloye : 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)

Crème de céleri, escargots de Poisy, pesto d'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, pesto et crème d'ail des ours : 19,00 €

Gnocchis, poireau, Reblochon: 16,00 €

Filet de poisson du moment, beurre meunière câpres: 20,00 €

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

Les Desserts

(à commander en début de repas)

Faisselle des Gourmand'Lise : 5,00 €

Plateau de fromages : 10,00 €

Tiramisu Orange et Spéculoos : 8,50 €

Chou meringué café, cacahuète: 8,50 €

Croquant gourmand au chocolat : 8,50 €

Sablé sarrasin fraise, rhubarbe : 8,50 €

Merci à nos producteurs et fournisseurs locaux

- Les Salaisons Artisanales de Savoie, Maxence Baud, Villaz, viandes et charcuteries
- La Bergerie des Fées, Vallières, fromages
- La Boulangerie Drouin, avenue Gantin, Rumilly
- La Boulangerie Renault, rue Montpelaz, Rumilly
- La Fruitière Chabert, Vallières, fromages
- Le Col Fleuri, Marcellaz -Albanais, fruits et légumes
- Coté Champs, Rumilly, fromages, charcuteries et produits locaux
- Le Domaine des Orchis, escargots et vins de Savoie, Poisy
- Les Chèvres Duliège, Saint Félix, fromages de chèvre
- Les Caves Léon Favre, Rumilly,
- France Boissons, Rumilly, boissons, café et vins
- Les Gourmand'Lise, Marigny Saint Marcel, yaourts, faisselles et fromage
- Le Jardin des murmures, fruits et légumes, Bloye
- GAEC Magnin, Sales, fromages de chèvre
- Les Mirabelles, Versonnex, fromages
- Le Moulin à Vin, Massingy
- Le Moulin de Chanaz, Chanaz, huiles et autres produits de noix et noisettes
- Le Moulin de Vers Pré, Vallières
- Les Fromages Mugnier, Sales
- Le Potager Savoyard, Sales, fruits et légumes
- Torréfaction de l'Albanais, thés, infusion...
- Les Bières Veyrat, Marcellaz Albanais