

# Menu Gourmand

**Entrée + Plat + Fromage et Dessert 47,00 €**  
**2 Entrées + Plat + Fromage et Dessert 54,00 €**

Terrine de foie gras de canard au magret fumé, compotée myrtilles-poivre 5 baies  
ou  
Carpaccio de lotte, vinaigrette citron, avocat, grenade

\*\*\*\*\*

Filet de saumon label rouge, supions à la tomate, chorizo  
ou  
Pluma de porc ibérique marinée aux épices, à la plancha

\*\*\*\*\*

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 €

Tartelette de légumes de saison, crevette, houmous de tomate

ou

L'aubergine, myrtilles, oeuf fermier poché

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, artichauts, chèvre frais et tomates-cerises

ou

Poulet, pesto et coulis de poivron

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages supplément 7,00 €

\*\*\*\*\*

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 19,80 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert : 16,50 €

Le Plat du Jour : 11,00 €

# La Carte

## Les Entrées :

Tartelette de légumes de saison, crevette, houmous de tomate: 10,50 €

L'aubergine, myrtilles, oeuf fermier poché: 10,50 €

Osmose revisitée : 10,50 €

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

Carpaccio de lotte, vinaigrette citron, avocat, grenade : 17,50 €

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

## Les Plats :

Burger savoyard : 18,00 €

diot artisanal, Raclette de Savoie, confit d'oignon, tomate, salade

Pluma de porc ibérique marinée aux épices, à la plancha: 29,00 €

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

Poulet, pesto et coulis de poivron : 19,00 €

Gnocchis, artichauts, chèvre frais et tomates-cerises : 16,00 €

Filet de poisson du moment, beurre meunière câpres: 21,00 €

Filet de saumon label rouge, supions à la tomate, chorizo : 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 €

Crumble abricot, romarin, pistache: 8,50 €

Croquant gourmand au chocolat : 8,50 €

Parfait glacé au Grand Marnier, praliné, coulis de framboise : 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