

Menu Gourmand

Entrée + Plat + Fromage et Dessert 49,00 €
2 Entrées + Plat + Fromage et Dessert 57,00 €

Terrine de foie gras de canard au magret fumé, compotée myrtilles-poivre 5 baies
ou
Blinis de sarrasin, escargots de Poisy en persillade, fenouil confit

Saint-Jacques, sauce roquette et safran de Bloye, épeautre de Vallières
ou
Magret de canard basse température, coulis mangue-poivre de Pondichery

Plateau de fromages
ou
Faisselle des Gourmand'Lise

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

Menu des 1Séparables: 36,00 €

Velouté de céleri et chou kale, gremolata et oignons confits

ou

Brouillade blanche, saveurs d'automne au magret fumé, sel de truffe

ou

Osmose revisitée

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

Filet de poisson du moment, sauce coco-curry, poêlée chou-chou

ou

Gnocchis, courge butternut et chèvre frais

ou

Cuisse de pintade label rouge, romarin, écrasé d' haricots blanc et abricots confits

Plateau de fromages supplément 8,00 €

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 : 17,50 €

Le Plat du Jour : 12,00 €

La Carte

Les Entrées :

Velouté de céleri et chou kale, gremolata et oignons confits : 11,00 €

Brouillade blanche, saveurs d'automne au magret fumé, sel de truffe: 1100 €

Osmose revisitée : 11,00 €

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

Blinis de sarrasin, escargots de Poisy en persillade, fenouil confit: 15,50 €

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

Les Plats :

Civet de biche, vinaigre de framboise : 26,00 €

Burger savoyard : 19,00 €

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

Magret de canard basse température, coulis mangue-poivre de Pondichery 27,00 €

Merlan de bœuf, sauce vin rouge : 26,00 €

Cuisse de pintade label rouge, romarin,
écrasé d' haricots blanc et abricots confits : 22,00 €

Gnocchis, courge butternut et chèvre frais : 18,00 €

Filet de poisson du moment, sauce coco-curry, poêlée chou-chou: 22,00 €

Saint-Jacques, sauce roquette et safran de Bloye, épeautre de Vallières : 29,00 €

Les Desserts

(à commander en début de repas)

Faisselle des Gourmand'Lise : 5,00 €

Plateau de fromages : 10,00 €

Tiramisu orange et Spéculoos : 9,00 €

Délice poire, café: 9,00 €

Croquant gourmand au chocolat : 9,00 €

Pana cotta fruits de la passion, ananas, rocher coco : 9,00 €

Merci à nos producteurs et fournisseurs locaux

- Lamas safran de Salagine, Bloye, safran
- 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