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, crème de Cognac, pois cassés et chorizo
ou
Magret de canard basse température, coulis mangue-poivre de Pondichéry

*****

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 roquette et coques
ou
Gnocchis, courge butternut et bleu d'Héry sur Alby
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: 11,00 €

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 :

Burger savoyard : 19,00 €
diot artisanal, Raclette de Savoie, confit d'oignon, tomate, salade

Magret de canard basse température, coulis mangue-poivre de Pondichéry 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 bleu d'Héry sur Alby : 18,00 €

Filet de poisson du moment, sauce roquette et coques : 22,00 €

Saint-Jacques, crème de Cognac, pois cassés et chorizo : 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 €

Poire de Savoie fondante, sirop au Gin Chaud du Bugey,
crème pistache et pain d'épices: 9,00 €

Croquant gourmand au chocolat : 9,00 €

Panna 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 Renauld, 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, épeautre, lentille, polenta...
- Les Fromages Mugnier, Sales
- Le Potager Savoyard, Sales, fruits et légumes
- Torréfaction de l'Albanais, thés, infusion...
- Les Bières Veyrat, Marcellaz Albanais