

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
Bouillon aux deux asperges et morilles

Saint-Jacques et crevettes, bisque de crustacés , tomate et safran,
légumes de saison et pommes de terre grenailles
ou
Tournedos d'agneau, jus corsé ail et romarin,
risotto aux légumes de printemps

Plateau de fromages
ou
Faisselle des Gourmand'Lise

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

Liste des allergènes disponible sur demande

Origine des viandes :
merlan de bœuf, poulet: FRANCE
agneau : U.E

Menu des 1Séparables: 37,00 €

(V) Galette de quinoa aux fans de carottes, artichauts et carottes, crème aux herbes
ou

(V) Velouté d'échalotes, noisettes et chorizo

ou

Osmose revisitée

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

Filet de poisson du moment, crème d'ail des ours,
légumes de saison et pommes de terre grenaille

ou

(V) Gnocchis, chèvre frais, petits-pois et romarin

ou

Cuisse de poulet désossée, pesto de pistache, jus crémé,
crozets, carottes et roquette

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 20,00 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert : 18,00 €

Le Plat du Jour : 14,00 €

La Carte

Les Entrées :

(V) Galette de quinoa aux fans de carottes, artichauts et carottes,
crème aux herbes : 11,00 €

(V) Velouté d'échalotes noisettes et chorizo: 11,00 €

Osmose revisitée : 12,00 €

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

Bouillon aux deux asperges et morilles: 18,00 €

Terrine de foie gras au magret fumé, compotée myrtilles-poivre 5 baies : 18,00 €

Les Plats :

Merlan de bœuf, sauce vin rouge, grenailles et légumes de saison : 27,00 €

Tournedos d'agneau, jus corsé ail et romarin,
risotto aux légumes de printemps : 29,00 €

Cuisse de poulet désossée, pesto de pistache, jus crémé,
crozets, carottes et roquette: 25,00 €

(V) Gnocchis, chèvre frais, petits-pois et romarin: 18,00 €

Filet de poisson du moment, crème d'ail des ours,
légumes de saison et pommes de terre grenaille: 23,00 €

Saint-Jacques et crevettes, bisque de crustacés, tomate et safran: 29,00 €

(V) : Végétarien

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 €

Tacos de fraises, ganache chocolat blanc et fraise: 9,00 €

Papillote de mangues et ananas, épices, glace vanille et madeleine au Rhum: 9,00 €

Tartelette chocolat et fèves de tonka : 9,00 €

Les Glaces et Sorbets

(Nous consulter pour les différents parfums)

1 boule 3,00€ 2 boules 5,50 € 3 boules 8,00 €

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
- Cotéchamp, Rumilly, fromages, charcuteries et produits locaux
- Distillerie du Bugey, St Martin de Bavel, gin artisanal
- 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
- GAEC Magnin, Sales, fromages de chèvre
- Le Moulin à Vin, Massingy
- La Chocolaterie Jousseau, glaces et sorbets, chocolats, Rumilly
- Le Moulin de Vers Pré, Vallières, épeautre, lentille, polenta...
- Les Fromages Mugnier, Sales
- Le Potager Savoyard, Sales, fruits et légumes
- Torrification de l'Albanais, thés, infusion...
- Les Bières Veyrat, Marcellaz Albanais