

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

Croustade d'avoine, crème d'avocat et épinard, truite confite et haddock fumé,
marinade aux herbes et citronnelle

Saint-Jacques et crevettes, bisque de crustacés, tomate et safran,
risotto aux légumes de saison
ou

Tournedos d'agneau, à l'ail et aux poivrons,
légumes de saison et pommes de terre grenailles

Plateau de fromages
ou
Faisselle des Gourmand'Lise

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

*Nous se sommes pas en mesure de répondre aux attentes
des régimes végétarien et sans lactose.*

*Pour tout autre régime spécifique ou allergie,
veuillez nous le signaler en tout début de repas avant la prise de commande.
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 fanes de carottes, artichauts et carottes, crème aux herbes
ou

(V) Velouté froid de roquette, burrata, huile de romarin, pignons de pin torréfiés
ou

Osmose revisitée

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

Filet de poisson du moment, sauce ravigote,
écrasé pomme de terre aux courgettes, légumes de saison
ou

(V) Gnocchis, chèvre frais, aubergines et romarin
ou

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

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 fanes de carottes,
artichauts et carottes, crème aux herbes 11,00 €

Osmose revisitée : 12,00 €

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

(V) Velouté froid de roquette, burrata,
huile de romarin, pignons de pin torréfiés : 11,00 €

Croustade d'avoine, crème d'avocat et épinard, truite confite et haddock fumé,
marinade aux herbes et citronnelle: 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, à l'ail et aux poivrons,
légumes de saison et pommes de terre grenailles: 29,00 €

Cuisse de poulet désossée, pesto de pistache, jus crème, crozets, carottes: 25,00 €

(V) Gnocchis, chèvre frais, aubergines et romarin: 18,00 €

Filet de poisson du moment, sauce ravigote,
écrasé pomme de terre aux courgettes, légumes de saison: 23,00 €

Saint-Jacques et crevettes, bisque de crustacés, tomate et safran,
risotto aux légumes de saison : 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 pêches et nectarines, ganache chocolat blanc et pêche: 9,00 €

Papillote d'abricots et framboises à la vanille, glace et madeleine pistache: 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 Renaud, 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
- Torréfaction de l'Albanais, thés, infusion...
- Les Bières Veyrat, Marcellaz Albanais