

Menu Gourmand

Entrée + Plat + Fromage et Dessert: 51,00 €
2 Entrées + Plat + Fromage et Dessert: 59,00 €

Terrine de foie gras de canard au magret fumé, compotée myrtilles-poivre 5 baies
ou
Crème de topinambours, escargots de Poisy , noisettes torréfiées

Saint-Jacques, beurre blanc de courge butternut à l'orange
risotto d'épeautre et légumes de saison
ou
Merlan de bœuf, sauce Diane, grenailles et légumes de saison

Plateau de fromages
ou
Faisselle des Gourmand'Lise

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

*Nous ne 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: FRANCE *joue de porc: U.E*

Menu des 1Séparables: 38,00 €

Clafoutis d' haricots verts à l'estragon, truite confite, crème aux herbes
ou

(V) Croustade d'avoine aux champignons et persil, œuf poché
ou

Osmose revisitée

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

Filet de poisson du moment, jus de lentilles,,
grenailles, lentilles et carottes

ou

(V) Gnocchis, chèvre frais, poireau et curry

ou

Joue de porc braisée à la tomate et au chorizo,
écrasé de pommes de terre et légumes de saison

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 :

Clafoutis d' haricots verts à l'estragon, truite confite, crème aux herbes : 12,00 €

Osmose revisitée : 13,00 €

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

Crème de topinambours, escargots de Poisy , noisettes torréfiées : 18,00 €

(V) Croustade d'avoine aux champignons et persil, œuf poché: 12,00 €

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

Les Plats :

Merlan de bœuf, sauce Diane, grenailles et légumes de saison : 29,00 €

Joue de porc braisée à la tomate et au chorizo,
écrasé de pommes de terre et légumes de saison: 25,00 €

(V) Gnocchis, chèvre frais, poireau et curry: 18,00 €

Filet de poisson du moment, jus de lentilles,,
grenailles, lentilles et carottes: 25,00 €

Saint-Jacques, beurre blanc de courge butternut à l'orange
risotto d'épeautre et 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 €

Sablé, figes rôties, ganache praliné: 9,00 €

Papillote de pommes et raisins, glace et madeleine rhum-raisin: 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 Renauld, 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