

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

Sablé avocat, truite en gravlax, pickles de légumes et aneth
(option végétarienne possible)

Filet d'omble chevalier de l'Isère en crumble d'aubergines aux épices douces
ou

Secreto de cochon français aux poivrons et safran de Bloye

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 €

Blini de pois chiches, guacamole aux fèves, crevettes
(option végétarienne possible)

ou

((V) Soupe froide d'orties, tomme blanche de Lise, pesto et pignons de pin

ou

Osmose revisitée

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

Filet de poisson du moment, fumet de Crémant de Savoie,
semoule de chou-fleur et noisettes

ou

((V) Gnocchis, chèvre frais, aubergine et framboise

ou

Onglet de veau, beurre de thym et piment d'Espelette, chorizo

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 :

Blini de pois chiches, guacamole aux fèves, crevettes : 11,00 €
(option végétarienne possible)

(V) Soupe froide d'orties, tomme blanche de Lise, pesto et pignons de pin: 11,00 €

Osmose revisitée : 11,00 €

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

Sablé avocat, truite en gravlax, pickles de légumes et aneth : 15,50 €
(option végétarienne possible)

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

Les Plats :

Hot Diot : 19,00 €

Pain « maison », diot artisanal, Raclette de Savoie, oignons, crème de moutarde

(V) Hot Carotte : 18,00 €

Pain « maison », carotte rôtie, Raclette de Savoie, oignons, crème de moutarde

Secreto de cochon français aux poivrons et safran de Bloye: 27,00 €

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

Onglet de veau, beurre de thym et piment d'Espelette, chorizo: 24,00 €

(V) Gnocchis, chèvre frais, aubergine et framboise : 18,00 €

Filet de poisson du moment, fumet de Crémant de Savoie,
semoule de chou-fleur et noisettes: 22,00 €

Filet d'omble chevalier de l'Isère en crumble d'aubergines, épices douces: 27,00 €

(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 €

Cheesecake aux prunes : 9,00 €

Croquant gourmand au chocolat : 9,00 €

Brochette d'abricots et romarin au miel de Savoie, crème et glace praliné : 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 Renaud, 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, Lionnel Rosset, fruits et légumes, Bloye
- GAEC Magnin, Sales, fromages de chèvre
- 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