

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
Profiterole d'œuf fermier poché, escargots, crème d'ail et persil

Filet de maigre, célerisotto au safran et pomme verte, grenailles et fenouil
ou
Râble de lapin, farce aux abricots confits et romarin, jus de volaille crémé,
polenta, courge et girolles

Plateau de fromages
ou
Faisselle des Gourmand'Lise

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

Menu des 1Séparables: 37,00 €

(V)Tatin sablée de poireaux, Bleu d'Héry sur Alby, oignons confits
ou

Velouté de crevettes, cacahuètes, carotte et orange
ou

Osmose revisitée

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

Filet de poisson du moment, crème de lentilles au chorizo,
épeautre et légumes de saison

ou

(V) Gnocchis, chèvre frais, pousses d'épinard

ou

Onglet de veau aux champignons de saison, écrasé pomme de terre-carotte

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 : 17,50 €

Le Plat du Jour : 12,00 €

La Carte

Les Entrées :

(V) Tatin sablée de poireaux, Bleu d'Héry sur Alby, oignons confits : 11,00 €

Velouté de crevettes, cacahuètes, carotte et orange: 13,00 €

Osmose revisitée : 12,00 €

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

Profiterole d'œuf fermier poché, escargots, crème d'ail et persil : 16,00 €

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

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

Râble de lapin, farce aux abricots confits et romarin, jus de volaille crémé,
polenta, courge et girolles: 28,00 €

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

Onglet de veau aux champignons de saison, écrasé pomme de terre-carotte: 25,00 €

(V) Gnocchis, chèvre frais, pousses d'épinard : 18,00 €

Filet de poisson du moment, crème de lentilles au chorizo,
épeautre et légumes de saison: 23,00 €

Filet de maigre, célerisotto au safran et pomme verte, grenailles et fenouil: 28,00 €

(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 €

Tartelette aux pommes meringuée, noisettes et vanille: 9,00 €

Croquant gourmand au chocolat : 9,00 €

La figue, miel de Savoie, sarrasin, granité au thym : 9,00 €
(sans gluten, ni lactose)

Les Glaces et Sorbets de la Chocolaterie Jousseume

(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
- 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
- La Chocolaterie Jousseume, 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