

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

Saint-Jacques, fondue de poireaux et chorizo, lentilles de Vallières
ou
Filet mignon de veau, jus café Cognac, poêlée de champignons et grenailles

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)Panna cotta de courge butternut, chips de parmesan, poêlée de légumes
ou

Velouté de crevettes, cacahuète, carotte et orange

ou

Osmose revisitée

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

Filet de poisson du moment, croûte de légumes et estragon, fumet au curry,
polente aux épinards

ou

(V) Gnocchis, bleu d' Héry et roquette

ou

Joue de porc confite à la bière Veyrat et au romarin, crozetto et chou rouge braisé

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)Panna cotta de courge butternut, chips de parmesan, poêlée de légumes: 11,00 €

Velouté de crevettes, cacahuète, 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, comptée myrtilles-poivre 5 baies : 18,00 €

Les Plats :

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

Filet mignon de veau, jus café Cognac, poêlée de champignons et grenailles: 28,00 €

Joue de porc confite à la bière Veyrat et au romarin,
crozetto et chou rouge braisé: 25,00 €

(V) Gnocchis, bleu d' Héry et roquette : 18,00 €

Filet de poisson du moment, croûte de légumes et estragon, fumet au curry,
polente aux épinards: 23,00 €

Saint-Jacques, fondue de poireaux et chorizo, lentilles de Vallières: 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 €

Pavlova pomme praliné: 9,00 €

Croquant gourmand au chocolat : 9,00 €

Poire pochée au gin aux épices et café : 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
- Distillerie du Bugey, St Martin de Bavel, gin artisanal
- 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 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