

Menu d'automne

WEEK-END 1

Samedi 19 septembre, midi ET soir & Dimanche 20 septembre, midi.

ENTRÉES

- Escargots dans leur coquille croustillante (x6) - produits en Savoie   8.5 €
- Assiette de charcuterie (Spianata, Jambon de Savoie, Coppa et Rosette)  6.5 €
- Feuilleté au bleu de brebis de la ferme de Bonvillard, et salade d'endives, pommes et noix.    9.5 €

PLATS

- Risotto de butternut, jambon de Savoie.   15 €
- Noix de jambon, sauce moutarde purée carottes-pomme de terre   16.5 €
- Gratin de ravioles du Dauphiné (*végétarien*)    16 €

DESSERTS

- Tarte aux mirabelles    8 €
- Muffin châtaigne myrtille et sorbet myrtille    8.5 €
- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise    7.5 €

*Possibilité de manger une fondue Savoyarde ou aux cèpes sur **réservation** uniquement.

** Menus susceptible d'évoluer selon les arrivages, produits locaux et de saison.

Allergènes :



Lactoses



Oeuf



Fruits à coque



Gluten



Soja



Moutarde

Menu d'automne

WEEK-END 2

Samedi 26 septembre midi ET soir & Dimanche 27 septembre, midi.

ENTRÉES

- Escargots dans leur coquille croustillante (x6) - produits en Savoie   8.5 €
- Assiette de charcuterie (Spianata, Jambon de Savoie, Coppa et Rosette)  6.5 €
- Velouté de poireaux, pommes de terre et chorizo grillé.  9.5 €

PLATS

- Risotto aux champignons, châtaignes, jambon de Savoie.   17 €
- Magret de canard, sauce miel balsamique, purée de patate douce  23 €
- Gratin de ravioles du Dauphiné (*végétarien*)    16 €

DESSERTS

- Crumble pommes-poires   6.5 €
- Tarte amandine poires et chocolat     8.5 €
- Brownie, noix de pécan, caramel beurre salé, glace vanille.     7.5 €

*Possibilité de manger une fondue Savoyarde ou aux cèpes sur **réservation** uniquement.

** Menus susceptible d'évoluer selon les arrivages, produits locaux et de saison.

Allergènes :



Lactoses



Oeuf



Fruits à coque



Gluten



Soja



Moutarde