

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 **réserve** 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 3

Samedi 3 octobre midi ET soir & Dimanche 4 octobre, midi.

ENTRÉES

- Escargots dans leur coquille croustillante (x6) - produits en Savoie.   8.5 €
- Pâté aux pommes de terre à la berrichonne, salade verte.   9 €
- Velouté de champignons et bacon grillé.   9 €

PLATS

- Pâté aux pommes de terre à la berrichonne, charcuterie et salade.   18 €
- Diots au vin blanc, gratin de potimarron et tomme de montagne.  16 €
- Gratin de ravioles du Dauphiné. (*végétarien*)    16 €

DESSERTS

- Tarte tatin aux pommes, boule de glace vanille.    8.5 €
- Crème brûlée.  6.5 €
- Mousse au chocolat.   7.5 €

*Possibilité de manger une fondue Savoyarde ou aux cèpes sur **réserve** 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 4

Samedi 10 octobre midi ET soir & Dimanche 11 octobre, 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 €
- Tarte poireaux, lardons, gratiné au Beaufort.    8.5 €

PLATS

- Choucroute. 21 €
- Croûte savoyarde (pain frotté à l'ail, vin blanc, crème, jambon de savoie et Reblochon), servie avec une salade verte.    15 €
- Gratin de ravioles du Dauphiné. (*végétarien*)    16 €

DESSERTS

- Verrine pommes, mousse mascarpone et caramel beurre salé.   6.5 €
- Ile flottante.    6.5 €
- Fondant au chocolat, 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 5

Samedi 17 octobre midi ET soir & Dimanche 18 octobre, 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 courge butternut.  6.5 €

PLATS

- Tête de veau, sauce gribiche et pomme de terre vapeur.   18.5 €
- Risotto aux champignons, jambon de Savoie.  15 €
- Gratin de ravioles du Dauphiné. (végétarien)    16 €

DESSERTS

- Poire belle-Hélène 6.5 €
- Mousse de châtaignes.   7.5 €
- Tarte aux pommes, caramel beurre salé et boule de glace vanille.    8.5 €

*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 5

Samedi 24 octobre midi ET soir & Dimanche 25 octobre, 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 potimarron et noisettes torréfiées.   7.5 €

PLATS

- Burger végétarien, potatoes et légumes d'automne rôtis.     18.5 €
- Burger à l'effiloché de porc, sauce barbecue, raclette, oignons rouges, cornichons, potatoes et légumes d'automne rôtis .    19.5 €
- Gratin de ravioles du Dauphiné. (végétarien)    16 €

DESSERTS

- Brownie et glace vanille.     8.5 €
- Crumble aux pommes.    6.5 €
- Panna cotta et sa compoté de poires.  6.5 €

*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 5

Samedi 31 octobre midi ET soir & Dimanche 1er novembre, 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 courges aux épices douces.  7.5 €

PLATS

- Croûte savoyarde servie avec une salade verte.   15 €
- Crumble de légumes d'automne accompagnée de charcuterie.  16.5 €
- Gratin de ravioles du Dauphiné. (végétarien)    16 €

DESSERTS

- Tarte myrtilles-framboises.     8.5 €
- Muffin châtaigne-myrtilles et sorbet myrtille.    8.5 €
- Tarte aux pommes, caramel beurre salé et boule de glace vanille.    8.5 €

*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