

Menu pour les petits bouts -12 ans

Filet de bœuf avec frites

15 Euros

Pâtes Bolognaise

12 Euros

*Un souvenir de vacances, retrouvez nos cartes postales de la Maison et nos produits en vente :
Confitures Maison à emporter !*

CARTE DU MIDI

*Nous sommes heureux de vous accueillir,
tous les jours, de 12h00 à 13h30*

A propos ...

Pour votre plaisir, nous cuisinons exclusivement des produits frais, de saison et français. Nous privilégions nos producteurs locaux et tout est fait maison.

Viandes d'Origine France :

Bœuf Charolais, Foie Gras extra du Sud-Ouest, Lard Savoyard fumé.

Fromages : *Locaux, de Savoie et Haute Savoie.*

Pains : *Boulangerie Neveu « Le Fournil de mon père » à Talloires.*

Chocolat : *Valrhona*

A la Carte ce Midi...

Bien commencer ...

Foie gras en terrine façon nougat, chutney de fruits secs au safran,
pain toasté noisette-miel du Fournil de mon père à Talloires
19 Euros

Truite fumée, sauce aigrette fermentée aux citrons confits,
gaufres Liégeoises, zeste d'agrumes et éclats de pomme de terre
13,50 Euros

Mousseline de Brochet aux agrumes, piment d'Espelette,
petits champignons sauvages, bisque d'écrevisses et condiments myrtilles
14 Euros

Continuer sur un bon élan ...

Filet de bœuf grillé, sauce corsée au poivre, frites triple cuisson assaisonnées au sel de
champignons, petits légumes de saison rôtis
28 Euros

Tournedos Rossini au sel du trappeur
33 Euros

Risotto du moment
22 Euros

Risotto végétarien aux tomates, petits pois et citron noir
16 Euros

Filet de Bar, petits légumes de saison au pistou d'herbes,
sauce végétale aux algues Wakamé, croquant de carvi noir
24 Euros

Un petit plus ...

Assiette de Fromages *Reblochon & Tomme*
Fermiers de Savoie, jeunes pousses, éclats de noix
8 Euros

Faisselle de Savoie

Accompagnée de notre coulis de fruits rouges Maison
6 Euros

Salade verte aux éclats de noix
6 Euros

Nos Gourmandises ...

Fondant au chocolat noir Valrhona, cœur coulant praliné-chocolat blanc, crème glacée
à l'Italienne Disaronno (amaretto)
10 Euros

Panna cotta fondante au Dulcey Valrhona, salade de fruits rouges frais, caramel aux
cristaux de sel, chouchous caramélisés aux épices
9 Euros

Coupe Glacée Cookies fait maison, sauce caramel au beurre salé, fruits secs caramélisés,
crème chantilly vanillée
8 Euros

Glaces et sorbets maison :

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Fruits rouges, Mangue-passion, Citron

1 boule - 3,00 Euros

2 boules - 5,50 Euros

3 boules - 7,00 Euros

Supplément chantilly - 1,50 Euros

Pour le dîner...

Menu : Entrée – Plat – Fromage – Dessert au tarif de 46 Euros par personne,
hors boissons