

E
G
N
A
M
N
O

PLATS · 12€

Tartiflette au Reblochon fermier AOP

Reblochon fermier AOP, pommes de terre, lard paysan, oignons rouges, crème et vin blanc

Cabillaud, légumes vapeur et sauce curry coco

Cabillaud, carottes, brocolis, chou chinois, lait de coco, curry vert et jus de citron

Diots de Savoie en crème de moutarde et pommes de terre

Saucisses de Savoie, pommes de terre, crème, moutarde à l'ancienne et vin blanc

Confit de canard du Sud-Ouest et pommes de terre sarladaises

Canard AOP, pommes de terre cuites dans la graisse de canard et jus de volaille

Risotto aux champignons de saison ●

Riz Arborio AOC, crème, champignons, parmesan et vin blanc

Gnocchis à la crème d'épinards ●

Gnocchis, jeunes pousses d'épinard, persil, crème, échalotes et vin blanc

TARTINADES · 7€

Rillettes traditionnelles

Échine de porc, saindoux, lard gras, épaule et poitrine de porc

Fraîcheur d'olives vertes · tapenade ●

Olives vertes, graines de fenouil et amandes

DESSERTS · 6€

Fondant poire-chocolat « Valrhona » Bahibé

Poires, chocolat Bahibé 46% Pur République Dominicaine, sucre, crème

Panna cotta ananas

Crème, sucre, vanille, gélatine et morceaux d'ananas

Crème vanille et amandes torréfiées

Crème, sucre, vanille, gélatine et amandes effilées torréfiées

NOS FORMULES

PLAT + DESSERT · 16€

TARTINADE + PLAT · 17€

● Plat végétarien

Le tableau des allergènes et intolérances est disponible au bar