



MOMENT DE PARTAGE

Chère cliente, Cher client,

Pour moi, en cuisine la saisonnalité des produits est essentielle & l'hiver est une saison très riche avec notamment les pommes et les poires en tous genres de notre région, les courges, le colin et autres produits que vous découvrirez en parcourant la carte ... Tous ces produits sont des sources d'inspiration inépuisable qui me permet de vous les faire partager aujourd'hui.

Je préfère manquer momentanément de l'un d'eux à la carte, plutôt que de servir un produit de qualité inférieure.

Comme vous pourrez le remarquer, ma passion pour la cuisine nouvelle n'a pas changé. Je vous invite, cette hiver encore, à une expérience gastronomique avec une pincée de charme classique.

A chaque saison, j'essaye d'innover et de vous faire découvrir **de nouvelles saveurs, de nouveaux accords**. Je vous propose des plats de cuisine plus ou moins classiques remis au goût du jour mais **pensés et travaillés selon mon inspiration et ma sensibilité**.

Fruits de mes rencontres avec des grands chefs du monde entier, cette nouvelle carte est à la fois délicieusement inspirée, exotique et audacieusement moderne.

Si notre carte vous semble courte & si l'attente vous semble longue, sachez que nous réalisons tout nous-mêmes ; **nous sommes des artisans du Goût**.

Je vous souhaite une bonne dégustation et vous remercie de votre confiance, en espérant vous recevoir en d'autres occasions.

Edwige TIRET

Votre Restaurant Gastronomique c'est :

24/24 et 7j/7
Pleins d'idées de recettes
La réservation de votre table
Les menus et son actualité
Bons cadeaux, & bien plus encore ...

LES BALADES HIVERNALES - 30 €
Portion enfant jusqu'à 12 ans - 23 €

La Mise en Bouche



Lapin des Bois, Œuf de Poule de **Plein Air** Mollet, Chips de Lard Paysan

ou

Salade de Lentilles, Kiwi et Poisson Fumé à l'Echalote Croustillante

ou

Cassolette de Jambon de Pays et Reblochon **Fermier** de Savoie



Ballotine de Poulet aux Champignons, Riz Vénéré

Sauce à l'Estragon du « **PotagerBio** »

ou

Mijoté de Bœuf aux Carottes Cuit 5 heures, Purée de Céleri aux Marrons

ou

Gratin de Dos de Colin, Carottes, Pomme de Terre & Coriandre du « **PotagerBio** »



Fromage Blanc & Sa Confiture de Myrtilles Sauvages Maison

ou

Petit Pot de Moelleux Chocolat aux Pralines

ou

Gratin de Fruits du Moment

Service du vin en
accord avec
chaque plat 27 €
(+ 6 € pour le vin avec le fromage)

LE GOURMAND - 41 €

Avec Fromage 47 €

La Mise en Bouche



Saint-Jacques Poêlées, Gnocchis de Châtaigne,
Coulis de Potimarron, Noisettes Torréfiées et Jus de Persil

ou

Foie-Gras Maison à la Moutarde Violette de Brive, Chutney Fruits de Saison
(avec supplément 7 €)

ou

Purée de Topinambour, Ragoût d'Escargots de Magland à la Cardamome Verte
Huile de Noisette du « *Domaine des Genévriers* »



Filet de Bœuf Poêlé, Pomme Macaire,
Sauce à la Lie de Gamay de Jongieux *d'Eric CAREL*

ou

Filet de Féra juste Poêle Pique de Lomo Séché,
Crèmeux de Polenta au Brocolis, Jus de Poule au Soja

ou

Mignon de Veau en Infusion,
Légumes Glacés au *Miel de Montagne*, et Pain d'Epices, Tuile de Parmesan



Fromages Affinés



Moelleux Coco, Confit de Mangue et Fruits de la Passion,
Mousse de Chantilly au Dulcey*

ou

Cake, Crèmeux, Ganache, Opaline et Sauce : Le Chocolat* dans tous ses Etats

* Chocolat Valrhona exclusivement

Prix nets - Boissons non comprises



Service du vin en
accord avec
chaque plat 39 €

LE DÉGUSTATION SURPRISE - 62 €

Le menu Dégustation d'Edwige TIRET est basé sur les créations imaginatives du Chef.
Le menu est, comme son nom l'indique, une surprise des mets servis,
compilés à partir du marché d'aujourd'hui.

Si vous avez des allergies alimentaires ou des préférences spécifiques,
faites le nous savoir.

*Le Menu Dégustation Surprise comprend,
un amuse-bouche, une entrée, un plat de poisson, un plat de viande, un fromage, un pré dessert et un dessert.*



Idée de cadeaux pour faire plaisirs, ...

**Quoi de plus beau
qu'un repas dans
un restaurant Gastronomique ?**

**Quoi de plus beau
qu'un séjour dans le 1er hôtel
BioClimatique de la région
Rhône-Alpes ... ?**

Un cadeau original, une formidable idée ... Valable pour un séjour à l'hôtel ou pour un repas à notre restaurant vous choisissez vous-même son montant et son bénéficiaire.

Pour commander sur simple demande, indiquez nous le montant que vous souhaitez offrir, nous vous le préparons avant la fin de votre repas.

Prix nets - Boissons non comprises

LE TERROIR LOGIS - 33 €

Menu aux choix

La Mise en Bouche

Farcement des Aravis (Maison)



Diots de Savoie à l'Ancienne
aux Vins de Savoie

& Son Gratin de Crozet

OU

Tartiflette

Accompagné de Salade Verte

ou

La Fondue Savoyarde

pour 2 personnes minimum

nature ou aux cèpes

Accompagné de Charcuterie

ou

La Reblochonade

Accompagné de Charcuterie

Salade de Saison 4.5€ par personne

Clafoutis aux Poires servi Tiède & son Sorbet

LE PETIT GASTRONOME - 13 €

Cordon Bleu ou Saucisse ou Filet de Poisson
Avec Galette de Pomme de Terre ou Pâtes ou Légumes



Yaourt ou Compote de Fruits ou Petit Pot de Glace

Prix nets - Boissons non comprises

LA CARTE

Pour Commencer : 16 € (possibilité de portion plat principal : 24 €)

- * Lapin des Bois, Œuf de Poule de **Plein Air** Mollet, Chips de Lard Paysan
- * Salade de Lentilles, Kiwi et Poisson Fumé à l'Echalote Croustillante
- * Cassolette de Jambon de Pays et Reblochon **Fermier** de Savoie
- * Saint-Jacques Poêlées, Gnocchis de Châtaigne, Coulis de Potimarron, Noisettes Torréfiées, Jus de Persil
- * Foie-Gras Maison à la Moutarde Violette de Brive, Chutney Fruits de Saison (avec supplément 7 €)
- * Purée de Topinambour, Ragoût d'Escargots de Magland à la Cardamome Verte, Huile de Noisette du « **Domaine des Genévriers** »
- * Farcement des Aravis (Maison)

Volailles & Viandes : 24 €

- * Ballotine de Poulet aux Champignons, Riz Vénéré Sauce à l'Estragon du « **PotagerBio** »
- * Mijoté de Bœuf aux Carottes Cuit 5 heures, Purée de Céleri aux Marrons
- * Filet de Bœuf Poêlé, Pomme Macaire, Sauce à la Lie de Gamay de Jongieux **d'Eric CAREL**
- * Mignon de Veau en Infusion, Légumes Glacés au **Miel de Montagne**, et Pain d'Epices, Tuile de Parmesan
- * Diots de Savoie à l'Ancienne aux Vins de Savoie & Son Gratin de Crozet

Les Poissons de Nos Lacs, Rivières et Mers (selon arrivage) : 24 €

- * Filet de Féra juste Poêle Pique de Lomo Séché, Crémeux de Polenta au Brocolis, Jus de Poule au Soja
- * Gratin de Dos de Colin, Carottes, Pomme de Terre & Coriandre du « **PotagerBio** »

Les Fromages : 12 €

- * Fromages Affinés
- * Fromage Blanc & Sa Confiture de Myrtille Artisanale

Les Desserts : 15 €

- * Moelleux Coco, Confit de Mangue et Fruits de la Passion, Mousse de Chantilly au Dulcey
- * Cake, Crémeux, Ganache, Opaline et Sauce : Le Chocolat dans tous ses Etats
- * Petit Pot de Moelleux Chocolat aux Pralines
- * Gratin de Fruits du Moment
- * Clafoutis aux Poires servi Tiède & son Sorbet