



PANIER DES  
PRODUCTEURS LOCAUX

*Découvrez une autre vision de la gastronomie ...*

*Chaque midi, je vous invite à découvrir à travers ce menu le savoir faire des producteurs locaux vous proposant leurs produits frais de saison mise en valeur selon mon inspiration pour une nouvelle expérience gustative.*

*Le menu varie au fil des semaines selon la disponibilité des produits ...*

**ENTRÉE**

*Tomates Confites de la Ferme des 4 Saisons*

*En Tiramisu et Sirop Balsamique*

**PLAT**

*Porc de Jean-Michel & Benoît Bouclier*

*En Mignon Mariné aux Echalotes et Thym du PotagerBio*

*Pommes de Terre Grenailles*

**DESSERT**

*Abricots de l'Ardeche*

*Les derniers de la Saison en Tarte, Crème de Pistache*

**SUGGESTION DE VIN**

	12cl	37.5cl	75cl
<b>AOC Vin de Savoie - Pinot de Jongieux</b>	6 €	17 €	25 €
<b>Eric CARREL - 0.479.331.848 - Jongieux Le Haut</b>			

Retrouvez nos producteurs au quotidien :

**Le Porc de A à Z - 0.450.032.598 - Saint-Pierre-en-Faucigny**

**La Ferme des 4 saisons - 0.450.365.414 - Reignier**

**GAEC Cop Arve - 0.450.036.041 - Contamine-sur-Arve**

**Le panier des producteurs en trois plats - 29 €**

**Menu entièrement « Fait Maison ».**