



La découverte ETIK

Voyage dans notre région



Dorénavant au Restaurant Gastronomique du Lundi au Vendredi retrouvez le nouveau Menu Découverte ETIK vous offrant la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette qui changera toutes les quinzaines.

Le Menu Découverte ETIK est un véritable voyage de saveurs laissant place à leurs imaginations. Laissez-vous emporter et faites nous part de vos allergies alimentaires ou des préférences spécifiques.

Cette découverte comprend au choix : un amuse-bouche, une entrée, un plat de résistance, et un dessert.

• ENTRÉES •

OEUF BIO DE LA GAEC DE MARIN (74)

En cuisson "parfait", velouté de carottes et chantilly au cumin

CHORIZO DE CHÈVRE ET PORC DE LA CHEVRERIE DE LA PIERRE À LAYA À ARÂCHES (74)

En flan et champignons de saison, chorizo croustillant

FARCIMENT DES ARAVIS (74)

Met traditionnel de notre région à base de pommes de terre rapées, pruneaux, lard et marc de Savoie

• PLATS DE RESITANCE •

FILET DE TRUITES DU FUMOIR DU LÉMAN À DOUVAIN (74)

Risotto de frégola, parmesan et crémeux d'épinard

BUTTERNUT DE LA FERME DES 4 SAISONS À REIGNIER (74)

En lasagne crémeuses à la ricotta

DIOTS DE SAVOIE (74)

Cuisinés au vin rouge et oignons rouges, gratin de crozets nature

• DESSERTS •

MIEL DE LA GAEC MERCIER À CLÉRY (73)

En crème de cheese cake, brownies aux noix de pécan caramélisées

FROMAGE BLANC DE VACHE DE LA FERME DES 4 SAISONS À REIGNIER (74)

En beignets et sauce aux agrumes

MYRTILLES SAUVAGES (74)

En clafoutis et sorbet myrtilles sauvages

• LE MENU DECOUVERTE ETIK • 34.50 €

Découvrez plus d'informations sur nos artisans et producteurs locaux qui nous permettent de vous proposer ces mets grâce au QR code. #pourunmondepluslocal

