



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 •

RADIS ROSE DE LA FERME DES 4 SAISONS À REIGNIER (74)

Risotto aux fanes de radis, radis croquant et oeuf poché, crumble de brebis

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

Mijoté aux fruits secs en cocotte lutée

FARCIMENT DES ARAVIS (74)

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

• PLATS DE RESISTANCE •

PERCHES DU LAC LÉMAN PAR ERIC JACQUIER À LUGRIN (74)

En beignets façon 'fish and chips', fromage blanc aux condiments

ABONDANCE FERMIER DE LA FAMILLE GRILLET AUBERT À SAINT-PAUL EN CHABLAIS (74)

En tourte de Légumes du moment

DIOTS DE SAVOIE (74)

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

• DESSERTS •

POIRE DE SAVOIE À CHATEAUNEUF (73)

Façon Belle-Hélène

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

Et compotée de rhubarbe

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

