



# 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 •

#### TRUITE DE LA PISCICULTURE PETIT À SAINT-GERMAIN-DE-JOUX (01)

En version Japonaise, tataki au sésame blanc, fumé en maki et avocats, gravlax en sushi

#### OEUF BIO DES FERMERS DE MARIN À MARIN (74)

Cuit parfait dans un gaspacho tomates et ananas

#### 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 POULET FERMIER DE LA FERME DE BEAUMOND À BEAUMOND (74)

Roti et service chaud sur une salade César

#### CROZETS DE NIVAUT DIDIER À BEAUFORT-SUR-DORON (73)

Cuits en Risotto

#### DIOTS DE SAVOIE (74)

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

### • DESSERTS •

#### BISCUIT AUX MYRTILLES DE LA BISCUITERIE COEUR GOURMAND DES ALPES À CONTAMINE (74)

En tiramisu et myrtilles

#### FRAISES DE LA FERME DES 4 SAISONS À REIGNIER (74)

En façon melba, fraises fraîches et sorbet

#### 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](#)

