



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 •

AUBERGINE DES JARDINS DE LAURA À REIGNIER (74)

En déclinaison de caviar (asiatique, marocain, libanais) sur un toast

OEUF DE COP ARVE À CONTAMINE SUR ARVE (74)

En duo, mimosa et en cuisson parfaite, sabayon à la roquette

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 •

COURGETTES BOULE DE LA FERME DES 4 SAISONS À REIGNIER (74)

Farce de céréales Kasha, tomates et féta, gaspacho de ratatouille

FÉRA DU LAC LÉMAN (74)

En gratin crémeux, mini légumes du moment

DIOTS DE SAVOIE (74)

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

• DESSERTS •

MYRTILLES SAUVAGES (74)

Fraîches, mousse à l'huile d'olive et croustillant de fruits secs

FROMAGES D'OLIVIER PEGUET À FILLINGES (74)

En trois déclinaisons

MYRTILLES SAUVAGES (74)

En clafoutis et sorbet myrtilles sauvages

• LE MENU DECOUVERTE ETIK • 36.50 €

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

