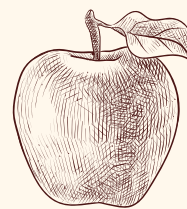




La découverte ETIK

Voyage dans notre région



Le Restaurant Gastronomique vous propose dans ce menu la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette qui changera régulièrement.

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 •

MIGNON DE PORC FUMÉ DU PORC DE A À Z À ST-PIERRE EN FAUCIGNY (74)

En cake, salade frisée et noisette

POMME DE SAVOIE

Au cidre et poêlée de champignons

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 •

CHÈVRE DE L'EDEN DES BIQUETTES À LA FRASSE (74)

Sur un gratiné d'oignons et poireaux

ATTRIAUX DU PORC DE A À Z À ST-PIERRE EN FAUCIGNY (74)

En choux farci, bouillon comme un pot au feu

DIOTS DE SAVOIE (74)

Cuisinés au vin rouge et oignons, gratin de crozets naturels

• DESSERTS •

POIRE DE SAVOIE

Aux épices en rissoles

CHOCOLAT VALRHONA GUANAJA

Matafan aux pommes de Savoie

MYRTILLES SAUVAGES (74)

En clafoutis et sorbet myrtilles sauvages

• LE MENU DECOUVERTE ETIK • 43.50 €

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

