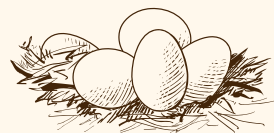




La découverte ETIK

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 •

OEUF DE 'COP ARVE' À CONTAMINE SUR ARVE (74)

Cuit parfait, duxelle de champignons et fines lamelles de champignons crus

BETTERAVES DE 'LA FERME DES 4 SAISONS' À REIGNIER (74)

Cuites, dressées en fleur, vinaigrette de sureau et granité au raifort

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 •

MIGNON DE PORC DU 'PORC DE A À Z' À SAINT-PIERRE-EN-FAUCIGNY (74)

En fricassée de Caïon, galette de légumes et flocons d'avoine

TAMIÉ DE 'L'ABBAYE DE TAMIÉ' À PLANCHERINE (73)

En gratin de potimarron et céréales, noisettes croustillantes

DIOTS DE SAVOIE (74)

Cuisinés au vin rouge et oignons, gratin de crozets naturels

• DESSERTS •

POIRE DE SAVOIE (74)

En tiramisu revisité

POMMES DE SAVOIE (74)

Caramélisées en fondant au chocolat Valrhona Illanka

MYRTILLES SAUVAGES (74)

En clafoutis et sorbet myrtilles sauvages

• LE MENU DECOUVERTE ETIK • 40.50 €

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

