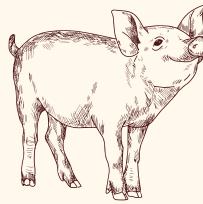




La découverte ETIK

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 •

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

Sur un flan de poireaux et crème d'herbes

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

En tatin et pomme de Savoie

FARCEMENT DES ARAVIS (74)

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

• PLATS DE RÉSISTANCE •

FARCE ET ATRIAUX DU 'PORC DE A À Z' À SAINT-PIERRE-EN-FAUCIGNY (74)

Façon choux farci et jus court

BEAUFORT (73)

En gratin de lentilles corail au lait de coco, mousseline de patates douces

DIOTS DE SAVOIE (74)

Cuisinés au vin rouge et oignons, gratin de crozets naturels

• DESSERTS •

VIN CHAUD AU VIN DE SAVOIE D'ERIC CARREL

En sorbet, rissole aux poires

BISCUIT DE SAVOIE

Mousse au chocolat Valrhona en syphon

MYRTILLES SAUVAGES (74)

En clafoutis et sorbet myrtilles sauvages

• LE MENU DECOUVERTE ETIK • 41.50 €

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

