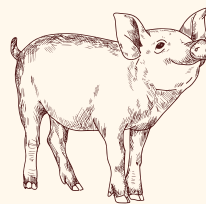




# La découverte ETIK

## 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*

#### 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 •

#### 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](#)

