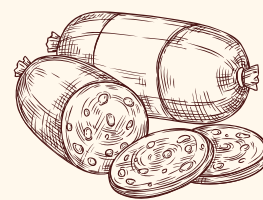




# La découverte ETIK

## 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 •

**PETIT MOLE AUX PIMENTS DU GAEC LES CHAMPS FLEURIS À MARCELLAZ (74)**

*Roulé et légumes mi-cuit*

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

*Chaud sur un carpaccio de courgettes et huile d'olive et yuzu du Domaine Salvator*

**FARCEMENT DES ARAVIS (74)**

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

### • PLATS DE RESISTANCE •

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

*Aubergine frie, pâte de sésame*

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

*En chips, tartare de sardine sur un fond d'artichaut*

**DIOTS DE SAVOIE (74)**

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

### • DESSERTS •

**YAOURT ONCTUEUX DE BREBIS DE LA BERGERIE DU LOCHET À SIXT (74)**

*et framboises fraîches*

**ABRICOTS DE LA DRÔME (69)**

*Moelleux façon tatin, crème épaisse*

**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](#)

