



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 faite 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 •

PAIN DE CAMPAGNE DE 'GASPARD EST DANS LE PÉTRIN' À CONTAMINE-SUR-ARVE (74)

En tartine, pomme de terre, oignons rouge et jambon de pays, crème au Reblochon

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

En tartare, sauce soja et sorbet au sésame grillé

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 •

LÉGUMES DE SAISON DE LA FERME DES 4 SAISONS À REIGNIER (74)

Cuits au bouillon et quinoa rouge

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

Accompagnée d'un duo de choux

DIOTS DE SAVOIE (74)

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

• DESSERTS •

CHARTREUSE VERTE DE VOIRON (38)

En baba, crèmeux à la Chartreuse et chantilly

POMMES DE SAVOIE DE LA FERME DES 4 SAISONS À REIGNIER (74)

Caramélisées sur un pain perdu brioché

MYRTILLES SAUVAGES (74)

En clafoutis et sorbet myrtilles sauvages

• LE MENU DECOUVERTE ETIK • 36.50 €

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

