



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 •

REBLOCHON FRUITIER D'OLIVIER PEGUET À FILLINGES (74)

Fondu sur un pain de campagne, gaspacho de petit-pois et oignons caramélisés

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

En carpaccio, fleur de bourrage et sauce ravigote

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 •

TOMME FLEURIE DE LA FRUITIÈRE DE BOGÈVE (74)

Blettes crémeuses dans une crêpe de sarrasin, œuf au plat

MIEL DE NOS RUCHES

En sauce épicée sur un filet de saumon, radis de couleurs juste poêlés

DIOTS DE SAVOIE (74)

Cuisinés au vin rouge et oignons, gratin de crozets naturels

• DESSERTS •

BIERE AMBER ALE DE LA BRASSERIE DU GIFFRE À VERCHAIX (74)

En caramel, île flottante au pop corn

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

Confite, mousse mascarpone au jus de rhubarbe, et fraise fraîche

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

