



MENU MARCHÉ D'APPROCHE – 61 €

(Soirs du mercredi au samedi, midi le week-end)

4 temps : ENTREE-PLAT POISSON OU VIANDE-FORMAGE-DESSERT

MENU MARCHÉ ASCENSION – 81 €

(Soirs du mercredi au samedi, midi le week-end)

6 temps : 2 ENTREES-PLAT POISSON-PLAT VIANDE-FROMAGE-DESSERT

ENTRÉE :

EN MONTAGNE....TARTARE D'OMBLE CHEVALIER, CITRON CAVIAR DU MAS BACHES ET FROMAGE BLANC DE LA FERME DE LA MARMOTTE EN BAUGES A LA BERCE DES PRES

COURGES DE CHEZ YANNICK ET SYLVIA EN 3 FAÇONS :

- FAGOTTINIS AU VAL BLEU ET CONSOMME DE COURGES GRILLEES A L'HUILE D'ESTRAGON
- TARTELETTE BUTTERNUT ET CREME AU VAL BLEU
- SORBET ESTRAGON ET PICKLES DE COURGES

POISSON :

TRUITE FARIO DE LA PISCICULTURE MURGAT, FARCIE A L'EMBEURREE DE CHOUX, KIMCHI DE CHOUX ROUGE ET SABAYON AU VINAIGRE DE SUREAU

VIANDE :

POUR UNE TOUCHE D'AILLEURS...POITRINE DE PINTADE DE BRESSE DE LA MAISON MIERAL, LA CUISSE BOUCANEE, PATATES DOUCES DE CHEZ YANNICK ET SYLVIA, JUS A LA VANILLE DE MADAGASCAR ET ASPERULE ODORANTE

FROMAGES :

LA FONDUE INVERSEE ... TOME DES BAUGES , VIEUX MARGERIAZ ET AIL DES OURS

DESSERT :

AUTOUR DU LAIT DE NOS ALPAGES, POMMES DE SAVOIE ET REINE DES PRES