

Menu Dents Gourmandes

Fait maison – produits frais & locaux – facile à réchauffer



Ligne Grand-mère

Un plat uniquement par groupe et par jour.

'Coq' au vin 19,50 € / pers.

Cuisses de poulet façon 'Coq au vin' servi avec 3 types de légumes et gratin de pommes de terre.

Bœuf Bourguignon 19,50 € / pers.

Bœuf Bourguignon classique servi avec 3 types de légumes et pommes de terre en veste.

Cuisses de canard confit 19,80 € / pers.

Cuisses de canard maison servi avec sauce fruits rouges et laurier, pommes de terre écrasé aux moutard ancienne et légumes.

Lasagne ricotta avec viande hachée soit lasagne végétarien et salade 19,50 € / pers.

Lasagne façon ricotta, servi avec un salade vert copieux avec garniture, mozzarella et vinaigrette balsamique.

Souris d'agneaux 24,50€ / pers.

Souris d'agneaux confit, avec sauce aux câpres, olives et tomates légèrement épicé, 3 types de légumes et garniture de pommes de terre.



Spécialités Savoyardes

Un plat uniquement par groupe et par jour.

Raclette 20,50 € / pers.

220 gr. Fromage de raclette, pommes de terre cuits, salade vert, cornichons, garniture et vinaigrette. Charcuterie maison: 8,50 € par personne.

Fondue au fromage 22 € / pers.

200 gr. Fondue au fromage servi avec pain, cornichons, salade vert, garniture et vinaigrette. charcuterie maison: 8,50 € par personne.

Tartiflette 19,50 € / pers. soit végétarien avec melange forestière 22 € / pers.

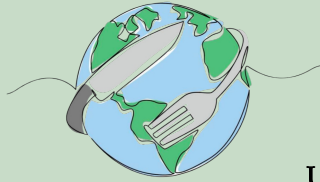
(fromage reblochon, pdt, oignons et lardons) servi avec salade vert copieux, charcuterie maison: 8,50 € par personne.

Croziflette 19,50 € / pers. soit végétarien avec melange forestière 22 € / pers.

(reblochon fromage, pate, oignons et lardons) servi avec salade vert copieux, vinaigrette et garniture. charcuterie maison: 8,50 € par personne.

Menu Dents Gourmandes

Fait maison – produits frais & locaux – facile à réchauffer



Saveurs du monde

Un plat uniquement par groupe et par jour.

Chili con carne 24,50 € / pers. ou Chili végétarienne 22 € / pers.

Chili de poulet et chili de bœuf effilochée soit sauce épicé de légumes servi avec riz, wraps maison, galettes de maïs et fromage, laitue, guacamole et salsa.

Côtes levées de dos de porc grillées et marinées et porc effiloché 22,50 € / pers.

Côtes levées de dos de porc grillées et marinées et porc effiloché servi avec sauce BBQ, garniture de pommes de terre et 3 types de légumes.

Curry au brochette de poulet ou brochette de légumes 23,50 € / pers.

Sauce curry, servi avec une brochette grillé, naans maison, riz, namak paré, coleslaw, raïta et chutney.

Tajine au merguez artisanales soit version végétarienne 19 € / pers.

soit poisson 23,50 € / pers.

Le tajine choisi, servi avec couscous, 3 types de légumes et bouillon d'herbes.

Risotto végétarien 19,50 € / pers. soit risotto poisson 23,50 € / pers.

Risotto aux bouillon d'herbes, 3 types de légumes servi avec biscuits de fromage et fenouil.

Gâteaux et cakes (ø 28 cm) 34,50 € 1 litre glace/sorbet

Brownie au chocolat corsé, noix et piment
Carrot cake avec spéculoos et glaçage
Tarte tatin aux pommes
Cheesecake aux fruits rouges et yaourt
Crumble aux cerises
Tiramisu au café, mascarpone et amandes
Tarte crème-citron sur pâte sablée bretonne

100% fait maison
Sorbet fraise 13 €
Glace vanille 14,50 €
Glace chocolat 14,50 €
Sorbet mangue-fruits passion 14,50 €
Glace vanille et cookie dough 16 €
Glace chocolat et ses pépites 16 €

Menu Dents Gourmandes

Fait maison – produits frais & locaux – facile à réchauffer



Plateaux apéritifs prêt à partager

1 plateau sert 6 à 8 personnes

Maison et tradition:

Charcuterie 100% fait maison: 72 €

4 types de charcuteries, rillettes maison, cornichons et 1 pain de boulangerie.

Planche d'alpes:

Fromage locale: 68 €

Tomme, reblochon, chèvre, Abondance et bleu Alpine, chutney maison
1 pain de boulangerie, fruit et noix.

Portes du Soleil:

Plateau mixte fromages & charcuterie 130 €

4 fromages d'alpes (tomme, reblochon, chèvre, abondance)
4 charcuterie 100% maison, rillettes maison, fruit et noix, cornichons et
1 pain de boulangerie.

Soleil et Saveurs (100%végétarien):

Plateau Méditerranée 65 €

Muhammara, feta marinée aux agrumes,
olives marinées, beurre aux herbes de notre jardin,
batonnets sésamé et 1 pain de boulangerie.

Tartes salées (ø 28 cm) 32,50 €

Tarte avec fromage de chèvre:

Tarte avec fromage de chèvre, betterave et épinard.

Quiche lorraine:

Tarte avec lard oignon et fromage.