

le toit du Monde



Tous nos plats sont fait maison et réalisés à partir de produits frais

Un tableau des allergènes est disponible sur demande

Plat végétarien disponible sur demande

Menu d'hiver

Entrée, Plat, Dessert 33€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 27€

Plat unique 23€

Les Entrées :

Le Risotto

A l'encre de seiche, salade de poulpe et moules, émulsion marinère

Le Canard

Le magret fumé par nos soins, mousseline de potiron, salsifis confits, pommes fruits et brisures de dragées

Les Plats :

Le Dos de Cabillaud

Rôti, miso ramen, chou pak choï et oignons cebette

L'agneau

Cuit comme un navarin, carottes, navets, pommes de terre et croûtons de pain

Les Desserts :

La Tartelette

Mousse caramel beurre salé, pointe de ganache chocolat et pop corn

La Panna Cotta

Parfumée à la tonka, poire pochée au vin rouge épice et crumble cacao

Menu dégustation

Entrée, Plat, Dessert 44€

Entrée, Plat, Fromage, Dessert 49€

Les Entrées :

L'œuf plein air

Poché, sauce vin rouge façon meurette et ses mouillettes

La Saint-Jacques

Cuite en coquille, garniture aromatique, jarret de veau confit croustillant et son consommé

Les plats :

L'Omble chevalier

Cuit à l'unilatéral, poireau rôti entier, arancini au morilles et jus de viande

Le Poulet Jaune

Le suprême en croute de sésame, la cuisse confite en parmentier, petits légumes de saison, crème de sésame et son jus

Le fromage :

Assortiment de fromages de nos montagnes et gelée de coing à l'ayze

Les desserts :

Le Royal chocolat

Brownie chocolat noir, crémeux 2 chocolats et croustillant gianduja

L'agrume

Crémeux bergamote, mousse yuzu, insère pamplemousse et suprêmes d'orange sanguine

À partager :

(Pour 2)

La planche de charcuterie de Savoie (Jambon cru 9 mois, Jambon blanc, Saucisson, Viande séchée des Alpes)	8€
La planche de fromage de Savoie (Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu, Reblochon)	8€
La planche mixte (Assortiments de fromages et charcuteries de Savoie)	8€
La boîte de sardine qualité supérieure et ses toasts	10€

Le coin savoyard :

La fondue savoyarde et salade verte 23€/personne
Minimum 2 personnes

La fondue savoyarde à la truffe d'été et salade verte 27€/personne
Minimum 2 personnes

La tartiflette façon « tatin » et salade verte 18€

Les petits épicuriens

Jusqu'à 10 ans

Plat, dessert, sirop 13€

Les plats :

Croque-Monsieur

Ou

Nuggets d'aiguillettes de poulet maison

Ou

Poisson selon arrivage

Accompagné de bougnettes et/ou purée de pomme de terre et/ou légumes

Dessert :

2 boules de glace aux choix :

-Vanille

-Chocolat

-Fraise

-Citron