

le toit du Monde



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

La majorité des légumes provient de notre potager...

Plat végétarien et tableau des allergènes sont disponibles sur demande

Menu : 33 Euros

(Entrée / plat / fromage ou dessert)

Les Entrées :

Le Saumon

En tartare et légèrement fumé par nos soins, concombre, crème de fromage frais, foccacia maison

L'œuf parfait

Sur différentes variétés de légumes cuits et crus assaisonnés d'une vinaigrette yuzu et framboise

Les Plats :

Le lieu noir

Issu de pêche durable, légumes confits au basilic comme une ratatouille, crème légère de poivrons doux

Le Cochon

La poitrine confite dans une brioche farcie, fricassée de haricots verts au beurre d'ail et son jus

Les Desserts :

Le Nougat glacé

Légèrement parfumé à la tomate du potager, tuile d'agrumes et mendiants

La Panna Cotta

Parfumée au thé Earl Grey, fruits frais de saison et espuma myrtille

Le Fromage (supplément 2 euros)

De brebis de la bergerie des 2 Savoie, confiture maison

A la Carte...

Les entrées

Le Risotto : 9 Euros

Demi-burrata, tartare de tomates et son émulsion bloody mary

Le Saumon : 10 Euros

En tartare et légèrement fumé par nos soins, concombre, crème de fromage frais, foccacia maison

L'œuf parfait : 11 Euros

Sur différentes variétés de légumes cuits et crus assaisonnés d'une vinaigrette yuzu et framboise

Les cuisses de Caille : 12 Euros

Lentement confites, taboulé de choux fleur, gaspacho de tomates de notre potager

Le Foie Gras : 15 Euros

De canard en terrine, mi-figue mi-raisin, fine gelée au chasselas de Moissac

Les Plats

Le Lieu noir : 20 Euros

Issu de pêche durable, légumes confits au basilic comme une ratatouille, crème légère de poivrons doux

Le Cochon : 20 Euros

La poitrine confite dans une brioche farcie, fricassée de haricots verts au beurre d'ail et son jus

La Truite : 22 Euros

Snackée à l'unilatéral, légumes verts liés à la crème de petits pois, émulsion de crevettes grises

Le Bœuf : 26 Euros

Différentes pièces selon arrivage, frite de polenta au Beaufort et petits légumes

Le Veau : 26 Euros

*Le Quasi cuit à basse température, pommes de terre gratinées au reblochon,
Condiments tête de veau et son jus*

Les desserts

Le Nougat glacé : 8 Euros

Légèrement parfumé à la tomate du potager, tuile d'agrumes et mendiants

La Panna Cotta : 8 Euros

Parfumée au thé Earl Grey, fruits frais de saison et espuma myrtille

Le Fromage : 10 Euros

De brebis de la bergerie de 2 Savoie, confiture maison

Le Mystère : 10 Euros

Le dessert signature du chef

Le Minestrone : 12 Euros

De fruits de saison, nage d'agrumes, sorbet citron vert basilic accompagné de mini financier

Le dessert à partager : 10 Euros / pers (minimum 2 personnes)

La Fondue au Chocolat

Parfumée au foin, fruits frais, madeleine et mini financier maison

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 Euros

Les petits épicuriens *(Jusqu'à 10 ans)*

Plat, dessert, sirop : 13 Euros

Les plats :

Croque-Monsieur

Ou

Nuggets d'aiguillettes de poulet maison

Ou

Poisson selon arrivage

Accompagné de bougnettes

et/ou pomme de terre rissolées

et/ou légumes

Dessert :

2 boules de glace au choix

-Vanille, Citron, Chocolat, Fraise