

# le toit du Monde



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

La majorité des légumes proviennent de notre potager...

Plat végétarien et tableau des allergènes sont disponibles sur demande

# A partager

(Pour deux personnes)

**La planche de charcuterie de Savoie :** 8€  
(Jambon cru 9mois, Jambon Blanc, Saucisson, Viande séchée des Alpes)

**La planche de fromages de Savoie :** 8€  
(Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu, Reblochon)

**La planche mixte :** 8€  
Assortiment de charcuteries et fromages

**La boîte de sardine qualité supérieure et ses toasts :** 10€

# Menu : 33 Euros

(Entrée / plat / fromage ou dessert)

## Les Entrées :

### **Le Saumon**

*Fumé par nos soins, déclinaison de betterave du potager, crème de fromage frais*

### **Le Risotto**

*Tartare de tomates, fenouil et son émulsion Bloody Mary*

## Les Plats :

### **Le Lieu noir**

*Issu de pêche durable, cuit basse température, coquillages, petits légumes et émulsion marinière*

### **Le Suprême de volaille**

*Farci d'une duxelles de champignons, miettes de pomme de terre au beurre fumé et son jus brun*

## 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**

*Tartare de tomates, fenouil et son émulsion Bloody Mary*

### **Le Saumon : 10 Euros**

*Fumé par nos soins, déclinaison de betterave du potager, crème de fromage frais*

### **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, cuit basse température, coquillages, petits légumes et émulsion marinère*

## **Le Suprême de volaille : 20 Euros**

*Farci d'une duxelles de champignons, miettes de pomme de terre au beurre fumé et son jus brun*

## **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, arancini aux cèpes et embeurré de choux vert*

## **Le Veau : 26 Euros**

*Le Quasi cuit à basse température, pommes de terre gratinées au reblochon, croute aux morilles*

# 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 Marron : 12 Euros**

*En crémeux léger garni dans des choux, petits éclats confits à la gousse de vanille et sa glace*

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

## **La Fondue au Chocolat**

*Parfumée au foin, fruits frais, madeleines et mini-financiers 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*