ntree8

B	ENTRE JÉRÔME LE MARAÎCHER ET KAREN LA FROMAGÈRE tomate ancienne, fromage de brebis de Menthon, salade d'herbes, cébettes de Doussard, vinaigrette à l'eau de tomate	14
	TARTARE DE BŒUF LOCAL aux olives taggiasche, copeaux de Beaufort d'été, sabayon d'huile d'anguille fumée	16
	CEVICHE DE TRUITE ROSE DE SAVOIE fruits d'été, gingembre, citron, céleri branche, huile d'olive Chris & Olive, livèche	15
	CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS sorbet hibiscus de Glaces & Cows, feuille d'huître	17

+	2048	
١	PLUMA DE PORC DE SAVOIE jus d'oignon, rougail citron, salade de légumes de Jérôme, purée maison	29
	OMBLE CHEVALIER trio de purée, quenelle poêlée de brochet, beurre de myrtille	31
	BALLOTINE DES DOMBES à l'Abondance, câpres, tomates confites, jus de volaille au serpolet, légumes du jardin de Doussard	29
DE	RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE choux fleur rôti au curry, légumes crus et cuits, purée de carottes acidulée	26
	CÔTE DE BOEUF LOCALE ≈900g, béarnaise au siphon, pommes grenaille rôties, ratatouille – Pour 2 personnes	48 /PERS

FROMAGES DE NOS ARTISANS 70g CAFÉ GOURMAND DE LOUISE

10 14 TARTARE DE FRUITS DE SAISON crémeux basilic et poivre de sichuan, émulsion vodka et concombre 15 CHOU CHOCOLAT au caramel, praliné cacahuète maison 15

Mocktail • Volaille des Dombes snackée ou filet de truite, pomme de terre grenaille • Boule de glace 20

- LE RESTAURANT DES CASSINES -

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE MENU

