



FLAMA

LES CASSINES

ENTRÉES

PASTÈQUE & BREBIS FRAIS

Pastèque grillée, brebis frais de Karen à Menthon, menthe, basilic

GRAVLAX DE BOEUF +6 € en menu

Pickles de légumes de saison, mayonnaise fumée

L'ÉTÉ À ANGON

Gaspacho de tomates, courgettes de Doussard

MELON GRILLÉ

Melon de la Drôme grillé, stracciatella fumée, jambon sec 24 mois Maison Laborie, Porto

PETITS GOURMETS

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Filet pané : volaille des Dombes ou truite, pommes de terre grenaille, boule de glace Mocktail

LE SOIR

MENU 6 TEMPS 70 €
selon l'inspiration du Chef
ACCORD METS ET VINS 37 €
5 verres de vin
MENU ADO GASTRONOME 45 €
de 10 à 15 ans - 4 temps

FORMULE MIDI 42 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
MENU DÉGUSTATION 54 €
Entrée + Plat + Dessert

PLATS

PÊCHE DU JOUR Méditerranée ou Savoie

Sauce citron bio, légumes de saison, jus de viande à la myrtille

VOLAILE DES DOMBES

Ballotine de volaille panée aux herbes, risotto graines de tournesol, sauce morille et vin jaune, champignons de Thorens-Glières

BOEUF « FLAMA »

Pièce de boeuf, poivron farci aux légumes d'été, sauce poivron fumé

MOZZA & NID DE FEUILLE DE RIZ

Croustillant de feuille de riz, mozza française panée, quinoa tricolore, fruits d'été, miel bio d'acacia

Tous nos plats sont accompagnés de bols de légumes grillés à discrétion

PIÈCE À PARTAGER* Demandez à votre serveur boeuf, porc ou poisson

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGE DE SAVOIE

Beaufort, brebis de Karen de Menthon, crème brûlée de Reblochon
Servie avec un verre de vin

CRÈME BRÛLÉE DE REBLOCHON

FINGER MENTHE & FRAMBOISE

Crème infusée à la menthe du jardin, confit de framboises

DÔME CHOCOLAT & NOISETTES

Mousse chocolat caraïbes, praliné, feuilletine croustillante

DÉLICES DE MARGAUX*

Dessert à partager pour 2 personnes