



- LE RESTAURANT DES CASSINES -

Carte de Printemps

MAI // JUIN 2023

Premi*

✓ FÈVES DE PRINTEMPS

De chez Jérôme, Doussard

Pois gourmands,
Petit épeautre, Jus de cosse,
Troublante de Chris & Olive.

CÉVICHE DE TRUITE BLANCHE

De Savoie

Yuzu, Estragon, Bouillon Dashi.

TARTARE DE VEAU

De la ferme de Challonge

Persillade aux agrumes.

RAVIOLES CRÉATIVES DU MOMENT

Plaisirs sucrés

PLATEAU DE FROMAGE

De Savoie & d'ailleurs

Sélection de fromages affinés
par Joseph Paccard et la ferme des
petits pieds

PAVLOVA À LA RHUBARBE DE JÉRÔME

Meringue, Chantilly mascarpone
vanillée, Confiture de rhubarbe

TARTELETTE AUX FRAISES DES CHEFFES

Fraises, Fraises & Fraises....

CHAUD/FROID

Farandole chocolaté.

SURPRISE DU MARAICHER

57 €

ENTRÉE. PLAT. DESSERT

Supplément de 8€
pour le pésson du Léman

Second*

17 MAGRET DE CANARD

De Haute-Savoie

Cromesqui de pommes-de-terres,
betterave fumée, pamplemousse,
baie de Timut.

19 L'AGNEAU

Des pâtures de Karen

Brocolis iodé, Beurre de crustacés,
Tourte de pommes de terre
à l'ail noir.

18

PÉSSON*

Lac Léman - Mr Jacquier

Pésson à la grenobloise,
Légumes de printemps,
Herbes marines et ail des ours.

16

POISSON DE SAVOIE

De nos Piscicultures locales

Petit pois - Carottes, Jus corsé
à la menthe pouliot.

10

BOEUF

De la ferme de Maneguet

Crème de carottes primeurs,
Bourgeons de Sapin,
Ravioles au vieux beauport.

13

✓ PAPILOTE VÉGÉTALE ET JARDINS DES CASSINES

Légumes de saison rôtis dans son
enveloppe naturelle,

12

14

MENU

enfants

VOLAILLE

De la ferme des près

Purée de pomme de terre,
crème de carottes.

12

14

Avec une boule de glace :

Au choix : vanille, fleur de lait, chocolat,
pêche de vigne, abricot, fraise, citron,
miel de montagne

Et si on partageait ?

PREMI

LÉGUMES EN TEMPURA

9/pers

pour 2 pers. minimum

Folie de Légumes de printemps
en tempura, Aïoli à l'ail noir.

CAÏON*

12/pers

pour 2 pers. minimum

Chips de caïon local à l'asiatique.

SECOND

POT AU FEU DE PRINTEMPS

26/pers

pour 2 pers. minimum

Boeuf du Massif du Mézenc
B.Bonnefoy,
Lard de la Maison Baud,
Agastache sauvage.

AGNEAU «THÔNES & MARTHOD»

28/pers

pour 4 pers. minimum

Gigot d'Agneau à partager,
Purée de Pommes-de-Terres aux
olives

PLAISIRS SUCRÉS

PAVLOVA À LA RHUBARBE DE JÉRÔME

9/pers

pour 3 pers. minimum

GRANDE FARANDOLE CHAUD/FROID CHOCOLAT

11/pers

pour 2 pers. minimum

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire
contenus dans nos plats est disponible à la demande.

Prémi : Entrée
Second : Plat de résistance
Pésson : Poisson
Caïon : Cochon

PLATS