

# DU MIDI

## La Carte

RESTAURANT LES CASSINES

### Grignotage à partager

#### JAMBON DE SAVOIE 36 MOIS

De la maison Baud. 100g.  
Focaccia maison.

#### MAGRET DE CANARD FUMÉ

De la Mère Gaud. 100g.  
Framboises, gingembre, graines de moutarde.



#### LES PETITS FARCIS D'ÉTÉ

Légumes selon arrivage, farce végétale.

#### TEMPURA DE LÉGUMES DE SAISON

De chez Jérôme à Doussard.  
Tartare aux herbes sauvages.

#### CROQUE MONTECRISTO À LA TRUFFE D'ÉTÉ

### Menu enfants

jusqu'à 12 ans

#### PLAT + DESSERT

Un cocktail enfant.  
Volaille des Dombes, légumes rôtis et purée maison.  
Une boule de glace.

### Gourmandises

#### FROMAGES DE NOS ARTISANS

Confit de pêche, agastache. 70g.

#### LE TOUR DES FRUITS D'ÉTÉ

Création saisonnière autour des fruits du soleil.

#### PARFAIT CHOCOLAT GLACÉ

Chocolat 73% El' Catarina - El Salvador Poco à Poco,  
noisettes croquantes.

#### VERGER DE FRUITS - MIN 2 PERS

Fruits frais d'été,  
crème glacée et sorbet du col de Tamié.

### Plats

25

#### LA TOMATE D'ICI

Pan con tomate, ricotta maison,  
confit de pêche jaune de la Drôme.

21

#### LA FÉTA DE L'AMIE KAREN

Soupe glacée melon et pastèque.

14

#### CRUDO\* DE TRUITE BLANCHE

De la famille Petit.  
Sauce Ponzu, jus vert de concombre et câpre.  
\*Crudo = cru en italien

15

#### POISSON DE SAVOIE

De chez Murgat.  
Courgette de Doussard, salade d'épeautre bio  
aux fruits rouges, tchoutchouka de tomates confites.

19

#### LA VOLAILLE DES DOMBES

Bisque de langoustine, fenouil de Doussard,  
carvi, purée de pommes de terre.

20

#### TRUITE DE SAVOIE ENTIÈRE - MIN 2 PERS

De chez Murgat.  
Courgette ronde farcie, escabèche à la framboise  
salade de pommes de terre rose.

19

19

25

27

29

31  
/PERS

9

Le Soir

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE MENU

Ricochets

66€

6 étapes gourmandes  
proposées par Pierre et son équipe

14

14

12

/PERS

# Nos Partenaires, Artisans, Producteurs

## 100% LOCAL

- DE 150KM

### Viandes & Poissons

- MAISON BAUD • Charcuterie Les Salaisons du Mont-Charvin, Charcuterie
- LA FERME DE MANEGET • Boeuf Angus
- LA FERME À LA BONNE FOURCHE • Fin gras du Mezenc
- AYMONIER VIANDES • Boeuf de Savoie
- LA MÈRE GAUD • Canard Local
- ERIC JACQUIER • Poisson du Lac Léman
- OLIVIER PARPILLON • Poisson Lac du Bourget

### Fromages et Crémeries

- JOSEPH PACCARD • Fromage
- SAS COOP VAL ARLY • Nos paysans de Savoie
- KAREN DIZIER, LA FERME DES PETITS PIEDS • Fromage de Brebis
- GLACES AND COWS AU COL DE TAMIÉ • Glaces Artisanales

### Épicerie

- CHRIS ET OLIVE • Huile d'Olive, Menthon Saint Bernard et Grèce (*hors des 150km*)
- YIAYA OLIVES • Olives Marinées
- TOQUE D'AZUR • Épicerie fine
- PATIS SERVICE • Épicerie et Produit frais

### Légumes

- LE JARDIN À EMPORTER DE JÉRÔME, À DOUSSARD • Légumes variés
- JEAN LUC RAILLON • Légumes spéciaux
- HORTUS CROKUS • Micro Végétaux
- FRANÇOISE BOUVIER • Cueilleuse d'Herbes
- TERRE AZUR • Légumes
- PROVENCE DAUPHINE SAVOIE • Légumes variés

### Autres

- LA BOULANGERIE D'ANDY VEYRIER • Pain
- LA TARTINE • Pain Levain
- LES MANGEURS DE FARINE À DOUSSARD • Pain de table
- LES CAVES DU CHÂTEAU • Vins et Champagne

Nos fournisseurs locaux