

Aux Ducs de Savoie

L'ensemble de nos plats, desserts, pains, apéritifs, sorbets etc sont de fabrication **100% maison**.

Nous mettons un point d'honneur à travailler des produits **bruts et frais**.

Nous sélectionnons toujours des produits de qualité, locaux et français dans la mesure du possible, afin de vous offrir le meilleur !

Tributaires des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer. Merci de votre compréhension.

Provenance de nos produits :

Féra du lac Léman: Pêcheur Jonathan Pertuiset de Meillerie

Rouget et Noix de St Jacques : Atlantique

Daurade Royale : Méditerranée

Homard Bleu : littoral breton

Foie-Gras : France, Sud-Ouest

Veau et Boeuf : France

Fromages de région : Christophe de Saint-Paul, Alain Grillet

Aubert de Petit Châtel (Abondance)

Autres fromages : France, Fromagerie Boujon de Thonon

Pour ne rien manquer de notre actualité, suivez-nous sur :



N'hésitez pas à partager vos photos et à nous identifier ;)

100% Fait Maison et avec Amour !



 **Aux Ducs de Savoie**

Notre Menu "Gentiane"

1 entrée, Plat, et Dessert au choix : **46 euros**

ou

2 entrées, Plat, et Dessert au choix : **53 euros**

Assortiment de 5 fromages au choix de notre chariot : **+8 euros**

Petite Mise en bouche



Foie Gras de Canard au naturel et son sorbet Foie Gras,
Rhubarbe Pochée et brioche feuilletée tressée

et/ou

Brioche perdue vapeur au pavot, ✓

Oeuf parfait et émulsion au lait d'Abondance

et/ou

Revisite de la Tomate Mozzarella : tomates anciennes, ✓
gelée d'eau de tomates, légèreté de Mozzarella Di Bufala,
sorbet tomate basilic et croustillant parmesan



Filet Mignon de Veau en cuisson lente, crème de
champignons du moment

ou

Ballotine de Féra du Léman, sauce vierge montée à l'huile
d'olive et citron

ou

Pâtes fraîches à la farine de châtaignes de Saint-Gingolph, ✓
petits légumes de saison



Assortiment de 5 fromages de notre chariot (+8 euros)



Assortiment de desserts de notre chariot

ou La Pavlova Fruits Rouges et son sorbet

(Coque de Meringue française, chantilly et fruits rouges frais, accompagnée
d'un sorbet de saison)

ou Le Fraisier des Ducs et son sorbet

(Biscuit génoise, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, fraises
garigettes, Chocolat Inspiration Fraises Valrhona, coulis de fraise,
accompagné d'un sorbet fraise menthe)

 **Aux Ducs de Savoie**

Notre Menu Gastronomique "Edelweiss"

2 entrées, Sorbet digestif, Plat, Assortiment de Fromages et Dessert au choix : **78 euros**

ou

3 entrées, Sorbet digestif, Plat, Assortiment de Fromages et Dessert au choix : **86 euros**

Petite Mise en bouche



Escalopine de Foie Gras de Canard poêlée, réduction de miel et fraises Gariguettes



Ceviche de Daurade Royale aux agrumes



Dentelle de Noix de Saint-Jacques au beurre de soja et curry



Sorbet digestif des Ducs

(possibilité sans alcool - à la demande lors de la commande)



Filet de Boeuf Charolais, émulsion truffée

ou

Filet de Rouget Barbet en écailles soufflées et sa vinaigrette aux pignons de pin



Assortiment de 5 fromages de notre chariot



Assortiment de desserts de notre chariot

ou La Pavlova Fruits Rouges

(Coque de Meringue française, chantilly et fruits rouges frais, accompagnée d'un sorbet de saison)

ou Le Fraisier des Ducs

(Biscuit génoise, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, fraises gariguettes, Chocolat Inspiration Fraises Valrhona, coulis de fraise, accompagné d'un sorbet fraise menthe)

Notre Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

Un Plat et un Dessert au choix sur notre Chariot : **18€**

Plat (portion adaptée pour les enfants) :

Filet de Boeuf Charolais émulsion truffée

ou

Ballotine de Féra du Léman, sauce vierge montée à l'huile d'olive et citron

ou

Filet Mignon de Veau en cuisson lente, crème de champignons du moment

Dessert :

Assortiment de desserts au choix sur notre chariot

Notre Menu du Jour

Du mercredi au vendredi midi, hors jours fériés  

Petite Mise-en-Bouche et

Entrée, Plat et Dessert : 25€

Entrée et Plat *ou* Plat et Dessert : 18€

Prix de nos Préparations à la Carte :

Entrées :

Revisite de la Tomate Mozzarella : tomates  anciennes, gelée d'eau de tomates, légèreté de Mozzarella Di Bufala, sorbet tomate basilic et croustillant parmesan

19€

Ceviche de Daurade Royale aux agrumes

23€

Brioche Perdue Vapeur au Pavot et son  Oeuf Parfait, émulsion au lait d'Abondance

19€

Foie Gras de Canard au naturel et son sorbet Foie Gras, Rhubarbe Pochée et brioche feuilletée tressée

30€

Escalopine de Foie Gras de Canard Poêlée, réduction de miel et fraises gariguettes

32€

Prix de nos Préparations à la Carte :

Plats :

Ballotine de Féra du Léman, sauce vierge montée
à l'huile d'olive citron

29€

Filet de Rouget Barbet en écailles soufflées et sa
vinaigrette aux pignons de pin

35€

Homard Bleu Breton entier et décortiqué,
préparé à la façon du Chef

55€

Dentelle de Noix de Saint-Jacques sur un lit de
pâtes fraîches, sauce au beurre de soja et curry

35€

Pâtes fraîches à la farine de châtaignes de 
Saint-Gingolph, petits légumes de saison

25€

Filet Mignon de Veau en crème de champignons
du moment

29€

Filet de Boeuf Charolais, émulsion truffée

33€

Aux Ducs de Savoie

Prix de nos Préparations à la Carte :

Fromages & Desserts :

Assortiment de 5 fromages de notre chariot
8€

Assortiment de 5 desserts de notre chariot
9€

La Pavlova Fruits Rouges

(Coque de Meringue française, chantilly et fruits rouges frais, accompagnée d'un sorbet de saison)

9€



Le Fraisier des Ducs

(Biscuit génoise, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, fraises garigettes, Chocolat Inspiration Fraises Valrhona, coulis de fraise, accompagné d'un sorbet fraise menthe)

9€

