

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

Homard Bleu et Bar de Ligne : Littoral breton

Saumon Label Rouge : Norvège

Thon rouge : Océan Indien

Foie-Gras : France, Sud-Ouest

Boeuf : France

Agneau : Kerry, Royaume-Uni

Pintade fermière : 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 !



Notre Menu "Gentiane"

*1 entrée, Plat, Assortiment de 5 Fromages **ou** Desserts au choix : **46 euros***
ou


*2 entrées, Plat, Assortiment de 5 Fromages **ou** Desserts au choix : **53 euros***
*Assortiment de 5 fromages au choix **et** Desserts : **+8 euros***

Petite Mise en bouche



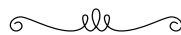
Terrine de Foie Gras de Canard, chutney de Mangue
et brioche perdue

et/ou

Velouté et dés de potimarrons 
en papillotes vanille-café
surplombés d'une Mousse de Pain

et/ou

Féra du Léman confite sur une pâte de citron




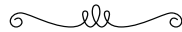
Pintade fermière farcie au chou rouge
et duxelle de champignons, jus corsé

ou

Dos de Saumon Label Rouge saumuré, cuit à l'unilatéral,
risotto de champignons

ou

Déclinaison de Chou-Fleur en trois textures 
et sa sauce gastrique cassis



Assortiment de 5 fromages de notre chariot

ou

Assortiment de 5 desserts de notre chariot

ou

Suggestion de dessert à l'assiette

*Assortiments de 5 fromages **et** 5 Desserts de notre chariot*
(ou Suggestion de Dessert à l'assiette) : +8€

Notre Menu Gastronomique "Edelweiss"

*2 entrées, Sorbet digestif, Plat, Assortiment de 5 Fromages et Desserts au choix : **78 euros***

ou

*3 entrées, Sorbet digestif, Plat, Assortiment de 5 Fromages et Desserts au choix : **86 euros***

Petite Mise en bouche



Escalopine de Foie Gras de Canard poêlée,
crumble noix et figue rôtie



Exotisme de Thon rouge en Tataki



Homard Breton poché et snacké,
sabailon citron et beurre de crustacés



Sorbet digestif des Ducs

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



Carré d'Agneau du Kerry cuit basse température,
huile parfumée à l'estragon

ou

Bar de Ligne saisi sur peau sur un riz noir interdit



Assortiment de 5 fromages de notre chariot



Assortiment de 5 desserts de notre chariot

ou

Suggestion de dessert à l'assiette

Notre Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

Un Plat et Assortiment de 3 Desserts au choix sur notre Chariot : **18€**

Plat (portion adaptée pour les enfants) :


Suggestion de Viande ou Poisson

Dessert :

Assortiment de 3 desserts au choix sur notre chariot

Prix de nos Préparations à la Carte :

Entrées :

Velouté et dés de potimarrons 
en papillotes vanille-café
surplombés d'une Mousse de Pain

16€

Féra du Léman confite sur une pâte de citron

19€

Exotisme de Thon rouge en Tataki

21€

Terrine de Foie Gras de Canard, chutney de
Mangue et brioche perdue

30€

Escalopine de Foie Gras de Canard poêlée,
crumble noix et figue rôtie

32€

Prix de nos Préparations à la Carte :

Plats :

Dos de Saumon Label Rouge saumuré, cuit à l'unilatéral, risotto de champignons

29€

Bar de Ligne saisi sur peau
sur un riz noir interdit

33€

Homard Breton poché et snacké,
sabailon citron et beurre de crustacés

55€

Pintade fermière farcie au chou rouge et
duxelle de champignons, jus corsé

29€

Carré d'Agneau du Kerry cuit basse
température,
huile parfumée à l'estragon

31€

Pavé de Filet de Boeuf Charolais au poivre
Kempot Rouge

33€