



# Aux Ducs de Savoie

L'ensemble de nos plats, desserts, pains (nous utilisons exclusivement des farines Bio), apéritifs, sorbets etc sont de fabrication **100% maison**.

Nous mettons un point d'honneur à travailler des produits **bruts et frais**, 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. Notre carte peut être amenée à changer. Merci de votre compréhension.

## ***Provenance de nos produits :***

Bar: Atlantique Nord Ouest, Noix de St-Jacques : Atlantique Nord Ouest, Homard : France, Truite : Lac Léman, Bar de Ligne : Atlantique, Boeuf Charolais : France, Canard ; France, Fromages : France

## ***Notre Menu Enfant :***

Plat (portion adaptée pour les enfants jusqu' à 8 ans) :  
Suggestion de Viande ou de Poisson, Desserts du Chariot (3 pièces)

## ***Notre Menu Végétarien :***

1 entrée, le Plat, Assortiment de 5 Fromages ou 5 Desserts au  
Choix : 45€

Au gré des saisons et de ce que la nature nous offre, Le Chef et son équipe vous proposeront entrée et plat végétarien

## *Nos entrées*

*Galantine marbrée de légumes et Foie Gras  
Vinaigrette d'Aubergine*

18€

*Légumes printaniers cuits-crus en millefeuille*

16€

*Oeuf parfait «64°» sur un lit de jeunes pousses*

18€

*Crevettes citronnelle gingembre en Ceviche*

26€

*Gratin de queues d'écrevisses  
en bisque homardine et capuccino de carottes*

28€

*Foie Gras de Canard Confit,  
Chutney Pomme-Mangue*

32€

*Soupe Froide de Homard Bleu  
sur un coulis de poivrons doux et tomates*

32€

# *Nos Plats*

*Croustillant de Canard Confit revisité  
à l'Orange*

31€

*Tournedos d'un Filet de Bœuf Charolais,  
Sauce bordelaise aux échalotes*

38€

*Filet de Truite Saumonée du Lac Léman  
doré aux pétales de Maïs, émulsion  
citronnée*

30€

*Bar de ligne en filet, nappé  
d'une barigoule d'artichauts*

34€

*Noix de Saint-Jacques et Homard bleu  
juste saisis avec une sauce exotique*

58€

# *Menu « Fleur de Sureau »*

*2 entrées, 1 plat, 1 chariot : 60€*

*1 entrée, 1 plat, 1 chariot : 51€*

*Menu avec deux chariots : +9€*

*Galantine marbrée de légumes et Foie Gras,  
vinaigrette d'aubergine*

*ou*

*Crevettes citronnelle gingembre en Ceviche*

*ou*

*Oeuf parfait «64°» sur un lit de jeunes pousses*

*ou*

*Gratin de Queues d'écrevisses homardine  
et cappuccino de carotte*



*Croustillant d'une gibelotte de Canard  
Confite à l'orange*

*ou*

*Filet de truite saumonée doré aux pétales  
de maïs, émulsion olive citron*



*Fromages au choix du chariot (5pcs maxi)*



*Chariot des desserts (5pcs maxi)*

## *Menu « Hibiscus »*

*3 entrées, 1 plat, 2 chariots : 95.-€*

*2 entrées, 1 plat, 2 chariots : 84.-€*

*Foie Gras de canard maison en ballotine,  
chutney Pomme-Mangue*



*Soupe Froide de Homard Bleu  
sur un coulis de poivrons doux et tomates*



*Bar de Ligne en filet rôti sur peau,  
nappé d'une Barigoule d'Artichauts*



*Sorbet des Ducs digestif*



*Médailillon d'un Filet de Boeuf Charolais  
réduction d'échalotes ciselées au vin rouge*



*Fromages au choix du chariot (5pcs maxi)  
et  
Chariot des desserts (5pcs maxi)*