

Menu de la semaine: 19 - 25 décembre

Fait maison – produits frais & locaux – facile à réchauffer

19 décembre samedi 19,80 € / pers.

Cuisses de canard confit soit végétarienne: tarte tatin provençal du carottes et échalote

Cuisses de canard maison servi avec sauce fruits rouges et laurier, pommes de terre écrasées aux moutarde ancienne et légumes.

20 décembre dimanche 19,50 € / pers.

Lasagne ricotta avec viande hachée soit lasagne végétarienne et salade

Lasagne façon ricotta, servi avec un salade verte copieux avec garniture, mozzarella et vinaigrette balsamique.

21 décembre lundi 19,50 € / pers.

Bœuf Bourguignon soit potée de légumes

Bœuf Bourguignon classique soit potée de légumes servi avec 3 types de légumes et riz élaboré.

22 décembre mardi

Côtes levées de dos de porc grillées et marinées et porc effiloché 22,50 € / pers.

soit végétarienne: brochette de legumes 19,50 € / pers

Côtes levées de dos de porc grillées et marinées et porc effiloché servi avec sauce BBQ, garniture de pommes de terre et 3 types de légumes.

23 décembre mercredi 18 € / pers.

Rôti de dinde soit Halloumi de rôti

Rôti de dinde, sauce maison, gratin de pommes de terre et 3 types de légumes.

24 décembre jeudi

Fermé: Nous travaillons en collaboration avec l'église de Thonon de proposer un beau menu en charité aux personnes moins chanceux. Comme ça ils ont la possibilité de feter Noël ensemble.

25 décembre vendredi

menu de Noël 45 € / pers. (à partir de 6 personnes)

entree: Saumon fumé maison servi avec creme de panais et raifort, blinis noires et croquante de betterave.

plat: Rouleau de faisan aux duxelles de champignons forestiers et prunes, jus de réduction de volaille, 3 types de légumes, mousseline de pommes de terre.

dessert: Nougat au génépi et à la lavande, poire pochée, glace poire et biscuit honey-comb.



Prix hors frais de livraison.

Nous proposons des plats alternatives selon régimes dietiques et allergies.

Merci a nous contacter.

Menu de la semaine: 26 - 01 janvier

Fait maison – produits frais & locaux – facile à réchauffer



26 décembre samedi 19,80 € / pers.

Cuisses de canard confit soit végétarienne:

tarte tatin provençal du carrots et echalote

Cuisses de canard maison servi avec sauce fruits rouges et laurier, pommes de terre écrasées aux moutarde ancienne et légumes.

27 décembre dimanche 19,50 € / pers.

Lasagne ricotta avec viande hachée soit lasagne végétarienne et salade

Lasagne façon ricotta, servi avec un salade vert copieux avec garniture, mozzarella et vinaigrette balsamique.

28 décembre lundi

Côtes levées de dos de porc grillées et marinées et porc effiloché 22,50 € / pers.

soit végétarienne: brochette de legumes 19,50 € / pers

Côtes levées de dos de porc grillées et marinées et porc effiloché servi avec sauce BBQ, garniture de pommes de terre et 3 types de légumes.

29 décembre mardi

Tartiflette 19,50 € / pers. soit végétarienne avec melange forestier 22 € / pers.

(fromage reblochon, pdt, oignons et lardons) servi avec salade vert copieux, charcuterie maison: 8,50 € par personne.

30 décembre mercredi 19,50 € / pers.

Bœuf Bourguignon soit potée de légumes

Bœuf Bourguignon classique soit potée de légumes servi avec 3 types de légumes et riz élaboré.

31 décembre jeudi

Menu de la Saint-Sylvestre à partager 45 € / pers. (à partir de 8 personnes)

- ★ soupe petit pois, menthe et crème
- ★ saumon mariné et fumé maison, magret de canard fumé maison, chutney
- ★ muhammara, dattes farcies au fromage frais aux herbes
- ★ beurre aux herbes de notre jardin et olives marinées
- ★ 2 fromages d'alpes (abondance et chèvre)
- ★ 3 charcuterie 100% maison, rillete maison, fruit et noix, cornichons
- ★ baguettes de boulangerie
- ★ salade: légumes grillées et marinées, tomates séchées maison, mozzarella marinée et
- ★ herbes fraîches de notre jardin

Café gourmande façon Dents Gourmandes fait maison:

- ★ nougat maison, brownie au chocolat corsé, rocher choco cacahuète et sel de mer
- ★ biscuit sablé et confiture, meringue et garniture

1 janvier vendredi 19 € / pers.

Tajine au merguez artisanales soit version végétarienne

Le tajine choisi, servi avec couscous, 3 types de legumes et bouillon d'herbes.

Prix hors frais de livraison.

Nous proposons des plats alternatives selon régimes dietiques et allergies.

Merci a nous contacter.



Gâteaux et cakes (ø 28 cm) 34,50 €

Brownie au chocolat corsé, noix et piment
Carrot cake avec spéculoos et glaçage
Tarte tatin aux pommes
Cheesecake aux fruits rouges et yaourt
Tiramisu au café, mascarpone et amandes
Tarte crème-citron sur pâte sablée bretonne

1 litre glace/sorbet

100% fait maison
Sorbet 14,50 €
Glace vanille 14,50 €
Glace chocolat 14,50 €
Glace chocolat et ses pépites 16 €

Plateaux apéritifs prêt à partager

1 plateau sert 6 à 8 personnes

Maison et tradition:

Charcuterie 100% fait maison: 72 €

4 types de charcuteries, rillettes maison, cornichons et 1 pain de boulangerie.

Planche d'alpes:

Fromage locale: 68 €

Tomme, reblochon, chèvre, Abondance et bleu Alpine, chutney maison
1 pain de boulangerie, fruit et noix.

Portes du Soleil:

Plateau mixte fromages & charcuterie 130 €

4 fromages d'alpes (tomme, reblochon, chèvre, abondance)
4 charcuterie 100% maison, rillettes maison, fruit et noix, cornichons et
1 pain de boulangerie.

