LA MAISON ROUGE

Maison Savoyarde de Qualité

MENU

POUR COMMENCER
À PARTAGER OU PAS...

PLANCHE CHARCUTERIES
ET FROMAGES DE SAVOIE
PETITE 16€ / GRANDE 25€
Jambon de Savoie, diot séché, caïon, Tome des Bauges, Meule de Savoie, Reblochon

TARTINADES MAISON
8€ L'UNITÉ — 21€ LES 3
Mascarpone potimarron cumin, houmous betterave, oignons confits aux anchois

TERRINE DU CHEF 11€
Figue, pistache, poitrine fumée

VELOUTÉ DE PANAIS 11€
Vanille, émulsion au pain brûlé

POTIMARRON RÔTI 11€
Miel, épices, crème de noisette

NOS PLATS

SALADE D'AUTOMNE 21€
Gravlax de magret de canard, Tome des Bauges, carottes, panais et potimarrons rôtis, sucrine

TARTARE DE BŒUF 25€
Viande de bœuf au couteau 180 gr, noisettes, raisins secs, échalote, câpres, cornichons, tabasco, sauce anglaise, Beaufort, jaune d'œuf, frites, salade

RISOTTO AUX CROZETS 21€
Poêlée de champignons de saison, Emmental de Savoie, crème douce à l'ail

POLENTA CRÉMEUSE SAVOYARDE 23€
Avec double dose de fromage...
Reblochon, Beaufort, Emmental de Savoie, lard, noisette et pommes caramélisées

BURGER DE LA MAISON 25€
Effiloché de canard confit, Chartreux, sauce au Porto, oignons confits, bun brioché, frites, salade

PAVÉ DE TRUITE DE SAVOIE 27€
Pavé de truite snacké, crème de marron au yuzu

MENU DE LA MAISON 39€

ENTRÉES
Terrine du chef, velouté de panais, potimarron rôti

PLATS
Polenta crémeuse, risotto aux crozets, poitrine de porc, pavé de truite

DESSERTS
Choix à la carte (sauf café gourmand et coupe glacée)

NOS VIANDES

ENTRECÔTE D'ABERDEEN 300 GR 36€
SAUCE AU POIVRE

PALERON DE VEAU 27€
CRÈME DE CHAMPIGNONS

POITRINE DE PORC 23€
MARINÉE AU GÉNÉPI, SAUCE À LA BIÈRE MONT BLANC

SUPRÊME DE POULET JAUNE 25€
SAUCE AU VIN JAUNE

MENU ENFANTS 13€

RISOTTO AUX CROZETS
ou NUGGETS AVEC FRITES MAISON.
MOUSSE CHOCOLAT
ou 2 BOULES DE GLACE + SIROP

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE 10€

ESPUMA DE FAISSELLE 8€
Miel, confiture de Savoie, sucre

TARTE CITRON MERINGUÉE 9€
À la bergamote

CHEESECAKE CLÉMENTINE PAIN D'ÉPICES 9€

TIRAMISU AU MARRON 9€

CHOU FIGUE, CRÈME DE WHISKY 9€
Amandes, raisins, pistache

MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE 9€
Selon votre gourmandise

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€

COUPE GLACÉE GOURMANDE 11€
Glace 3 boules vanille et caramel beurre salé, éclats de cookies, coulis de caramel et chantilly

GLACE DES ALPES
LA BOULE 3€
CHANTILLY MAISON 1,50€

ACCOMPAGNEMENTS

NOS VIANDES ET POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON, DE FRITES MAISON ET SALADE.

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE, AU RYTHME DES SAISONS

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON À BASE DE PRODUITS BRUTS, FRAIS ET DE SAISON.

– Liste des allergènes disponible sur demande –