

## Menus proposés par nos partenaires 2017

### « L'ACCUEIL SAVOYARD » - 42 Montée des Sœurs - Mieussy

04 50 43 01 90 – Peggy et Yohann

[www.hotelaccueilsavoyard.com](http://www.hotelaccueilsavoyard.com) - [accueil-savoyard@wanadoo.fr](mailto:accueil-savoyard@wanadoo.fr)

Ce restaurant est conseillé pour les journées « Alpes chantée, Alpes dégustée », « Une balade à croquer » et « Une virée au pays des Brasses »

**Menu à 16 €** : Croziflette - Salade verte – Coupe fraîche - 1 /4 de vin de rouge et café.

**Menu à 20 €** : Salade montagnarde (Salade verte, charcuterie, fromage) - Blanquette de veau – Riz - Tarte aux pommes – ¼ de vin rouge et café.

**Menu à 25 €** : Terrine de campagne - Quenelle de brochet sauce Nantua - Pommes de terre vapeur – Fromage - Vacherin glacé - ¼ de vin rouge et café.

---

### RESTAURANT CHEZ LA MERE GAUD - 120 Impasse de Thénières- Ballaison

04 50 94 01 8 – [contact@la-mere-gaud.com](mailto:contact@la-mere-gaud.com)

Ce restaurant est conseillé pour la journée « Bouche et oreilles »

Fermé en décembre. En janvier, février, mars et novembre : 50 personnes max. du lundi au vendredi / De la mi-avril au 31 octobre : 100 personnes maximum.

**Menu « Découverte » à 28€** : Assiette gourmande (Bloc de foie gras de canard avec magret de canard fumé accompagnés d'une salade de saison) / *Sainte Croix du Mont, domaine des Palmiers* - Cuisse de canard en civet - Polenta de la Mère Gaud / *Les Avocates, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)* - Coupe glacée nougat / framboise et coulis de framboises (*Aline et Cédric DUSSOLIER - GAEC aux Douceurs de la Ferme / Annecy-le-Vieux*)

OPTION (+4€) : Un apéritif (*kir framboise*) ainsi qu'une assiette de Fromage (*Tomme et reblochon de la Ferme la Bornandine de Ballaison*)

**Le prix s'élève donc à 32€ par convive.**

**Menu à 35€** : Crème Brûlée au foie gras - Assiette gourmande : Bloc de foie gras de canard, magret de canard fourré au foie gras, magret de canard fumé, saucisson de canard, rillettes de canard et salade de saison / *Sainte Croix du Mont, domaine des Palmiers* - Cuisse de canard en civet - Polenta de la Mère Gaud / *Les Avocates, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)* - Coupe glacée nougat / framboise et coulis de framboises (*Aline et Cédric DUSSOLIER - GAEC aux Douceurs de la Ferme - Annecy-le-Vieux*) – Café.

**Gratuité chauffeur + 1 gratuité pour 50 convives**

---

## **RESTAURANT LA CABANE DU PECHEUR – Lac du Môle - La Tour**

04 50 36 91 23 – [la.cabane.du.pecheur@wanadoo.fr](mailto:la.cabane.du.pecheur@wanadoo.fr)

Ce restaurant est conseillé pour les journées « Une virée au Pays des Brasses »

**Le Menu « Du bistrot » 25€90 (le midi en semaine)** : Apéritif maison (Kir framboise/violette) – Gratin de perches sur son lit de poireaux ou Assiette de charcuterie et sa petite salade (Jambon cru, caillette, rosette) – Joue de bœuf confite maison, sauce vigneronne ou aile de raie aux câpres – Dessert du jour – Café- (Fromage : +2€) - 1 carafe ou bouteille de vin de 75 cl pour 4.

**Menu du bistrot à 27€50 (le midi en semaine)** : Apéritif maison (kir framboise/violette) – Salade Vallée Verte (salade, œuf, tomate, lardons, toasts au reblochon chaud, vinaigrette balsamique) ou terrine du moment maison + accompagnement (au lapin, canard, sanglier, ...) – Épaule d'agneau, jus au thym et à l'ail ou poisson du jour selon arrivage – Salade de fruits frais ou vacherin maison vanille / cassis – Café - (Fromage : + 2€) - 1 carafe ou bouteille de vin de 75 cl pour 4.

**Menu découverte à 33€20** : Apéritif maison (kir framboise/violette) – Assiette de saumon mariné aux baies roses et aneth et son accompagnement ou assiette de melon au jambon cru (saison été) ou terrine maison (choix selon saison) – Suprême de pintade rôti et sa farandole de champignons et légumes frais de saison ou Filet de féra du Léman sauce aux herbes ou sauce américaine – Fromage sur assiette – Salade de fruits frais ou vacherin vanille/cassis – Café - 1 bouteille de vin de 75 cl pour 4.

**Menu perches à 37€60** : Apéritif maison (kir framboise/violette) – Salade Vallée Verte (salade, œuf dur, tomate, lardons, toasts au reblochon, vinaigrette balsamique) – Filets de perche (provençale, meunière, 220g au choix) - Frites ou légumes frais du jour ou riz – Vacherin glace vanille/cassis ou Salade de fruits frais ou Tarte maison – Café – (Fromage + 2€) - 1 carafe ou bouteille de vin de 75 cl pour 4.

**Gratuité chauffeur + 1 gratuité pour 50 convives**

## **RESTAURANT LE VACCA PARK\*\*\*\* - Restaurant Saveurs d'en Haut – Mieussy**

2, rte du Col de la Ramaz – Plateau de Sommand - 04 50 34 20 88 – M. Somm – [info@sommand.fr](mailto:info@sommand.fr)

Ce restaurant est conseillé pour les journées « Alpes chantée, Alpes dégustée » et « Une balade à croquer »

**Menu « Gentiane » à 21€** : Amuse-bouche ( Verrine de Soupe Châtée à la Tomme Crayeuse ) - Suprême de Pintade, sauce au reblochon de Mieussy, Petits Pois Maraîcher, Polenta aux fruits secs - Fromage blanc aux myrtilles ou Tomme ou Reblochon de la fruitière de Mieussy ou Tarte aux Myrtilles et chantilly

**Menu « Hysope » à 22.50€** : Duo de jambon sec et Saucisson au Beaufort - Tartiflette au Reblochon de Mieussy, salade verte - Fromage blanc aux myrtilles ou Tomme ou Reblochon de la fruitière de Mieussy ou Tarte aux Myrtilles et chantilly

**Menu « Génépi » à 27€** : Salade tiède de Queues d'Ecrevisses aux Bolets, jus crémeux au vin de Crépy - Saltimbocca Savoyard de Volaille au Beaufort, crème forestière et crozets - Fromage blanc aux myrtilles ou Tomme ou Reblochon de la fruitière de Mieussy ou Tarte aux Myrtilles et chantilly

**Forfait « Vin et café ou Infusion » à 7€** (sur la base d'une bouteille de 75 cl pour 4 personnes) Jongieux blanc, A.O.P Savoie ou Pinot Noir Baies Sauvages, Rouge A.O.P Savoie et café

**Forfait « coup du milieu » à 3€** : servi avant le plat principal sous forme d'un granité aromatique, petit rafraîchissement composé de plantes de montagnes (base d'eau de vie). Découverte par les convives, du type de plantes utilisées.

**Gratuité chauffeur -**

## **RESTAURANT LE MATAFAN – Mieussy**

101, rte du Col de la Ramaz – Plateau de Sommand

04 50 34 84 82 - <http://www.prazdelys-sommand.com/hiver/le-matafan.html>

Ce restaurant est conseillé pour les journées « Alpes chantée, Alpes dégustée » et « Une balade à croquer »

**Menu à 19 €** : Salade mêlée – Noix de joue de porc - Crozets – Fromage – Tarte aux pommes – Café et Vin inclus

**Menu à 20 €** : Spécialité du chef : Reblochon flambé – Pommes de terre robe de chambre – Charcuterie – Salade verte – Coupe Jack (salade de fruit avec glace vanille) ou Vacherin – Café et Vin inclus

**Gratuité chauffeur**

