

## Menus proposés par nos partenaires 2018

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

04 50 43 01 90 – Peggy et Yohann

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

**Menu à 22 €** : Salade montagnarde (salade verte, charcuterie, comté) / Diots au vin blanc / Polenta / Tarte aux pommes

**Menu à 25 €** : Terrine de campagne / Quenelle de brochet sauce Nantua / Pommes de terre vapeur / Fromage / Vacherin glacé

¼ de vin rouge et café compris dans le prix des menus (changement en supplément)  
Gratuité chauffeur

---

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

04 50 94 01 18 – [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 28,5€** : 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 Pourpres, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)* – Fruits de Ballaison au sirop (*Philippe et Chantal Pouillard – La Framboiseraie – Ballaison*) - Café

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€50 par convive.**

**Menu à 35€50** : 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 Pourpres, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)* – Fruits de Ballaison au sirop (*Philippe et Chantal Pouillard – La Framboiseraie – Ballaison*) – 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

*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€60 (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 – Dessert du jour ou tarte du jour – Café (Fromage : + 2€) - 1 carafe ou bouteille de vin de 75 cl pour 4.

**Menu découverte à 33€90 (le midi en semaine et le samedi)** : Apéritif maison (kir framboise/violette) – Assiette de truite 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 ou sandre (selon arrivage) sauce aux herbes ou sauce américaine – Fromage sur assiette– dessert du jour ou tarte du jour ou vacherin vanille/framboise) – Café - 1 bouteille de vin de 75 cl pour 4.

**Menu perches à 37€60 (le midi en semaine et le samedi)** : 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 – Vacherin glace vanille/framboise ou dessert ou tarte maison du jour – Café – (Fromage + 2€) - 1 carafe ou bouteille de vin de 75 cl pour 4.

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

---

## CHALET HOTEL LE VACCA PARK - Restaurant Saveurs d'en Haut

Plateau de SOMMAND Altitude : 1420 m

+33(0)450342088 [info@sommand.fr](mailto:info@sommand.fr) / [www.vaccapark.com](http://www.vaccapark.com)

*Ce restaurant est conseillé pour les journées « L'Alpe chantée, l'alpe dégustée »*

**Menu « Gentiane » 21,50 €** : 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 - Au choix : Fromage Blanc aux Myrtilles Ou Tomme ou Reblochon de la Fruitière de Mieussy Ou Tarte aux Myrtilles et Chantilly

**Menu « Hysope » 23 €** : Duo de Jambon sec et Saucisson au Beaufort - Tartiflette au Reblochon de Mieussy Salade Verte – Au choix : Fromage Blanc aux Myrtilles Ou Tomme ou Reblochon de la Fruitière de Mieussy Ou Tarte aux Myrtilles et Chantilly

**Menu « Génépi » 27,50 €** : Salade Tiède de Queues d'Ecrevisses aux Bolets, Jus Crémeux au Vin de Crépy - Saltimbocca Savoyard de Volaille au Beaufort, Crème Forestière et Crozets – Au choix : 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 » 8 €** (sur la base d'une bouteille de 75 cl pour 3 personnes) Jongieux Blanc, A.O.C Savoie ou Pinot Noir Baies Sauvages, Rouge A.O.C Savoie / Café