

Menus proposés par nos partenaires 2019

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

04 50 43 01 90 – Peggy et Yohann

www.hotelaccueilsavoyard.com - accueil-savoyard@wanadoo.fr

Ce restaurant est conseillé pour les journées « Alpes chantée, Alpes dégustée » 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 € : Potée savoyarde / Tomme de Savoie / Coupe fraîche

Menu à 27€ : Assiette Mieusserande (tomme blanche, pommes de terre vapeur, jambon de pays, salade) / Magret de canard sauce au vinaigre de framboise / Gratin savoyard, tomates provençales / 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

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 et magret de canard fumé accompagnés d'une salade de saison) / *Sainte Croix du Mont, domaine des Palmiers* – Magret de canard aux 3 poivres – Poêlée de légumes de saison et polenta de la Mère Gaud / *Les Pourpres, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)* – Fruits de Ballaison au sirop (*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* – Magret de canard aux 3 poivres – Poêlée de légumes et polenta de la Mère Gaud / *Les Pourpres, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)* – Fruits de Ballaison au sirop (*La Framboiseraie – Ballaison*) – Café.

1 gratuité pour le chauffeur et une gratuité pour 50 convives
Menus à titre indicatif et non contractuel

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 »

Menu du « Bistrot » 26€40 (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€90 (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 34€50 (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 38€10 (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.

CHALET HOTEL *** VACCA PARK - 2 Route du Col de la Ramaz - Mieussy Plateau de SOMMAND (1420 m)

04 50 34 20 88 - info@sommand.fr

Ce restaurant est conseillé pour la journée « l'Alpe chantée, l'alpes dégustée »

Menu « Gentiane » à 22,00 € : 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 ou Dessert 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 » 9 € (sur la base d'une bouteille de 75 cl pour 4 personnes) Jongieux Blanc, A.O.C Savoie ou Pinot Noir Baies Sauvages, Rouge A.O.C Savoie – Café

Menu « Hysope » à 24,00 € : Duo de Jambon sec et Saucisson au Beaufort - Tartiflette au Reblochon de Mieussy Salade verte - Fromage ou Dessert 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 » 9 € (sur la base d'une bouteille de 75 cl pour 4 personnes) Jongieux Blanc, A.O.C Savoie ou Pinot Noir Baies Sauvages, Rouge A.O.C Savoie – Café



Menu « Génépi » à 28,00 € : 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 ou Dessert 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 » 9 € (sur la base d'une bouteille de 75 cl pour 4 personnes) Jongieux Blanc, A.O.C Savoie ou Pinot Noir Baies Sauvages, Rouge A.O.C Savoie – Café