

Menus proposés par nos partenaires 2020

« **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 la journée « 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.

1 gratuité pour le chauffeur et une gratuité pour 50 convives

Menus à titre indicatif et non contractuel

« **Le Repas Découverte** » à **28,50€** : **Assiette gourmande** : Bloc de foie gras de canard et magret de canard fumé accompagnés d'une salade de saison (vin : *Sainte Croix du Mont, domaine des Palmiers*) - **Magret de canard aux 3 poivres**, Polenta de la Mère Gaud et poêlée de légumes de saison (vin : *Les Pourpres, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)*) - **Fruits de Ballaison au sirop** (provenance : *Philippe et Chantal POUILLARD La Framboiseraie / 74140 Ballaison*) - Café

« **Le Repas Découverte** » avec apéritif et fromage à **32,50€** : **Apéritif**, Kir Framboise - **Assiette gourmande** : Bloc de foie gras de canard et magret de canard fumé accompagnés d'une salade de saison (vin : *Sainte Croix du Mont, domaine des Palmiers*) - **Magret de canard aux 3 poivres**, Polenta de la Mère Gaud et poêlée de légumes de saison (vin : *Les Pourpres, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)*) - **Fromage**, Tomme et reblochon (provenance : *Ferme La Bornandine de Ballaison*) - **Fruits de Ballaison au sirop** (provenance : *Philippe et Chantal POUILLARD La Framboiseraie / 74140 Ballaison*) - Café

« **Le Repas Découverte** » 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 (vin : *Sainte Croix du Mont, domaine des Palmiers*) – **Magret de canard aux 3 poivres**, polenta de la Mère Gaud et poêlée de légumes (vin : *Les Pourpres, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)*) - **Fruits de Ballaison au sirop** (provenance : *Philippe et Chantal POUILLARD La Framboiseraie / 74140 Ballaison*) - Café

« Le Repas Découverte » avec apéritif et fromage à 39€50 : Apéritif, Kir Framboise - 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 (vin : *Sainte Croix du Mont, domaine des Palmiers*) – Magret de canard aux 3 poivres, polenta de la Mère Gaud et poêlée de légumes (vin : *Les Pourpres, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)* - Fromage, Tomme et reblochon (provenance : *Ferme La Bornandine de Ballaison*) - Fruits de Ballaison au sirop (provenance : *Philippe et Chantal POUILLARD La Framboiseraie / 74140 Ballaison*) - Café

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 la journée « Une virée au Pays des Brasses ».

Propositions pour des groupes de 20 personnes minimum

Choix unique et identique pour tous les participants

Menu du « Bistrot » 27€90 (en semaine le midi) : 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 28€50 (en semaine le midi): 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 36€50 (en semaine et le samedi midi) : Apéritif maison (kir framboise/violette) – Assiette de truite marinée 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, 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 39€90 (en semaine et le samedi midi) : 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.



RESTAURANT LE JORAT – 1170 Route de Chaîne d'Or, Bogève

04 50 85 05 64 –restaurantlejorat@gmail.com

Ce restaurant est conseillé pour la journée « Une virée au Pays des Brasses ».

Capacité d'accueil : 50 personnes
Gratuité accompagnateur et chauffeur

Menu 1 : 20€

Salade mixte / Diot polenta / Fromage / Tiramisu au café
Café et un 1/4 de vin par personne

Menu 2 : 20 €

Terrine de lapin / Saumon sauce citron - Riz tomates provençales / Fromage / Tartes aux pommes ou poires
Café et un 1/4 de vin par personne

Menu 3 : 20 €

Tomate mozzarella / Roti de porc sauce champignons - Gratin de crozets / Fromage / Fromage blanc au colis
Café et un 1/4 de vin par personne