

LES MENUS DE NOS PARTENAIRES

Ces restaurants sont conseillés pour la journée « Une virée au pays des Brasses »

L'ACCUEIL SAVOYARD MIEUSSY

Menu à 25 € - Croziflette / Salade verte / Coupe fraîcheur

Menu à 28 € - Quiche savoyarde / Diots de Savoie au vin blanc / Polenta / Fromage / Parfait glacé au génépi

Menu à 32 € - Salade aux croustillants de reblochon / Jambonnette de cannette aux poivres / Pomme purée, légumes / Tarte aux pommes

Menu à 38 € - Terrine de truite maison aux amandes / Filet mignon de porc sauce forestière / Gratin dauphinois / Flan de carottes / Charlotte aux fruits

 42, Montée des soeurs - Mieussy

 04 50 43 01 90

 accueil-savoyard@wanadoo.fr

 1/4 de vin rouge et café compris

 Gratuité chauffeur

 Parking bus à proximité

RENSEIGNEMENTS

PAYSALP : + 33 (0)4 50 36 89 18

628 avenue de Savoie, 74250 Viuz-en-Sallaz

paysalp@paysalp.fr / www.paysalp.fr


LA CABANE DU PÊCHEUR LAC DU MOLE - LA TOUR

Menu du bistrot à 32.30 € (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


Menu "du bistrot" à 32.90 € (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 / Épaule d'agneau, jus au thym et à l'ail ou poisson du jour / Dessert du jour ou tarte du jour


Menu découverte à 41.20€ (midi en semaine et samedi)
Apéritif maison (kir framboise/violette) / Assiette de truite marinée aux baies roses et aneth et son accompagnement ou Rosace de melon et jambon cru, petite salade mêlée (saison été) ou terrine maison (choix selon saison) / Suprême de pintade rôtie et sa farandole de champignons, légumes frais de saison ou filet de sandre sauce aux herbes ou sauce américaine / fromage sur assiette / Dessert du jour ou tarte du jour ou vacherin vanille/framboise

Café / 1 carafe ou bouteille de vin de 75 cL / pour 4
Fromage + 2€


 Lac du Môle - La Tour

 04 50 36 91 23

 la.cabane.du.pecheur@wanadoo.fr

 1 gratuité pour 20 personnes

 Parking bus à proximité

 20 pers. maximum ; fermé le lundi

LES MENUS DE NOS PARTENAIRES

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

CHEZ LA MÈRE GAUD BALLAISON

Repas découverte à 31 €

- Assiette gourmande (bloc de foie gras de canard et magret de canard fumé accompagnés d'une salade de saison)
Domaine des Palmiers, *Sainte Croix du Mont*
- Cuisse de canard confite / Pommes de terre rissolées ou Cuisse de canard aux cèpes / Polenta ou Magret de canard aux 3 poivres / Polenta et légumes de saison
Domaine Ste Léocadie, *Minervois*
- Fruits de Ballaison au sirop
Café
- **Option : apéritif (kir framboise) + fromage (tomme et reblochon) + 4.50 €**, soit un menu à 35.50 € / personne

Repas découverte à 38.50 €

- 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)
Domaine des Palmiers, Sainte Croix du Mont
- Cuisse de canard confite / Pommes de terre rissolées ou Cuisse de canard aux cèpes / Polenta ou Magret de canard aux 3 poivres / Polenta et légumes de saison
Domaine Ste Léocadie, Minervois
- Fruits de Ballaison au sirop
Café
- **Option : apéritif (kir framboise) + fromage (tomme et reblochon) + 4.50 €**, soit un menu à 43 € / personne

Menu gastronomique à 65 €

- Mise en bouche - Velouté de potimaron et foie gras ou Crème brûlée au foie gras (selon les dates)
Domaine Ste Léocadie, Le petit grain de Suzon
- Duo de foie gras mi-cuit - Foie gras au naturel / Foie gras aux poires à rissoles
Domaine de la Grande Cave, Mercier Claude et Fils
- Aiguillette de canard au foie gras - Figue confite et sauce framboise
Domaine Pouderoux, Maury Grande Réserve
- Tournedos de canard Rossini - Poleta de la Mère Gaud et légumes de saison
Domaine Ste Léocadie, Minervois
- Dessert - Fruits au sirop Ô chocolat façon Charlotte
Domaine Bera, Moscato d'Asti
Café

 120, impasse de Thénières - Ballaison

 04 50 94 01 18

 contact@la-mere-gaud.com

 1/4 de vin rouge et café compris

 Gratuité chauffeur

 Parking bus à proximité

 Pas de groupes en juillet-août.

 Uniquement du mardi au vendredi.

RENSEIGNEMENTS

PAYSALP : + 33 (0)4 50 36 89 18

628 avenue de Savoie, 74250 Viuz-en-Sallaz

paysalp@paysalp.fr / www.paysalp.fr