

Carte Adelpia

ENTRÉES

Foie gras maison à la Mondeuse de Savoie et sa confiture de saison	17€
Gravlax de saumon mariné au Génépi fumé maison	15€
Velouté de potimarron à la châtaigne *	9€
Œuf mimosa revisité *	7€

NOS VIANDES

Joue de bœuf braisé à la Tartufatta	25€
Jambon de porc ibérique laqué à la mandarine	26€
Suprême de poulet jaune fermier label rouge et sa poêlée forestière *	22€

NOS POISSONS

Filet de truite d'Aix-Les-Bains aux amandes	24€
Omble chevalier Crème citron	27€
Pêche du jour *	19€

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Fondue traditionnelle (pour 2 personnes)	par personne / 19€
Fondue aux champignons de saison (pour 2 personnes)	par personne / 21€
<i>(Sup charcuterie de Pays de Savoie) 5€ par personne avec les fondues</i>	
Croûte Savoyarde *	19€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes de saison
Gratin de pommes de terre maison
Duo de pétales de pommes de terre frites

NOS PÂTES FRAICHES

Gnocchis carbonara à l'italienne *	18€
Tagliatelles aux gambas flambées au pastis de Savoie	24€

NOS DESSERTS

Chariot de fromages de Savoie	12€
Assiette de fromages de Savoie *	8€
Moelleux chocolat, coeur coulant chocolat blanc et sa crème anglaise *	8€
Tiramisu à la crème de châtaignes *	8€
Crème Brulée à la fève de tonka *	8€
Salade de fruits *	8€

MENUS



MENU DES DÉLICES

38€

Entrée

Gravelax de saumon
ou
Velouté de potimarron

Plat

Suprême de poulet
ou
Truite aux amandes

Dessert

Moelleux chocolat, coeur coulant chocolat blanc et sa crème anglaise
ou
Tiramisu à la crème de châtaignes
ou
Crème Brulée à la fève de tonka
ou
Salade de fruits

MENU ENFANT

12€

Plat *et son sirop à l'eau*

Gnocchis carbonara
ou
Nuggets
ou
Poisson pané

Dessert

Boule de glace

- Tous nos plats sont frais et élaborés par notre brigade quotidiennement -
Prix incluant la TVA et le service

