La Table d'Emilie
RESTAURANT

Tous nos produits sont frais et cuisinés sur place, un certain temps de préparation est donc nécessaire pour pouvoir les servir de la meilleure façon qu'il soit et préserver leurs qualités.
Le temps moyen d'un repas est compris entre 1h30 à 2h00.

MENU AU CHOIX

- *Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert* — *54 €*

- *Entrée unique* — *14 €*
- *Plat unique* — *34 €*
- *Fromage* — *6 €*
- *Dessert* — *12 €*

Les desserts sont à commander en début de repas.

- *Menu enfant 1 plat et 1 dessert, 1sirop (jusqu'à 8 ans)* — *12 €*
- *Menu enfant 1 plat et 1 dessert en demi-portion à choisir dans la carte (à partir de 8 ans)* — *22 €*

Menu confiance 64€ 5 plats *servi pour l'ensemble de la table*

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert

Un Accord de Vins complètera selon vos souhaits ce dîner (35€ par convive)

Menu dégustation 88€ 7 plats *servi pour l'ensemble de la table*

2 Entrée, poisson, viande, fromage, 2 desserts

Un Accord de Vins complètera selon vos souhaits ce dîner (45€ par convive)

Menu à 54€ au choix

Pour commencer

Céleri confit, purée aux herbes, crème montée légère fumé, œufs et haddock Fumé.

Pressé de foie gras et pomme, gel cidre, briochette au sel.

Côté mer ou lac

Poisson retour du marché cuisiné selon l'envie et l'inspiration du moment.

Côté terre

Joue de bœuf braisé au vin rouge, escargots en persillade de chez Briand, Garniture automnale.

Nos fromages

Faisselle compotée de myrtilles, crème de Bresse.
Faisselle aux herbes et échalote.

Fromage préparé selon l'inspiration du moment.

Nos petites douceurs

Baba au rhum de la table d'Émilie.

Sorbet arrosé, eau de vie artisanale de chez Lehmann.

La figue rôtie et compotée, yaourt a la grecque aux agrumes et croustillant Fruits du mendiant.

Tatin autrement, sable breton et caramel laitier.

Nos spécialités régionales

Entrecôte Charolaise ou des Savoie selon arrivage
Pomme pont-neuf,
Salade et sauce Béarnaise
Pièce de 450/500 g *40€*

Viande rassie et maturé par nos soins.

Farcement traditionnel
Et salade *32€*

Farçon cuisiné comme dans la vallée de l'Arve, pomme de terre râpée agrémentée de raisins, pruneaux, abricots, noisettes, gnole, le tous chemisée de lard paysan.

Poêlée avec des oignons et du lard paysan.