

# le toit du Monde



Tous nos plats sont fait maison et réalisés à partir de produits frais

Un tableau des allergènes est disponible sur demande

Plat végétarien disponible sur demande

# Menu d'été : 33 Euros

## Les Entrées :

### **Le Saumon**

*En tartare et légèrement fumé par nos soins, concombre, crème de fromage frais, foccacia maison*

### **La Tataki**

*De bœuf tendre tranché, salade thaï et cacahuètes torréfiées*

## Les Plats :

### **Le Cabillaud**

*Rôti au beurre d'ail, étuvée de courgettes du potager, tomates confites, salade d'herbes fraîcheur*

### **L'Agneau**

*En mijoté dans son jus aux poivrons, pommes de terre rissolées*

## Les Desserts :

### **Le Fenouil**

*En parfait glacé, confit de framboises à l'estragon*

### **La crème de Tiramisu**

*Brownie fondant et espuma de café torréfié*

### **Le Fromage (supplément 2 euros)**

*De brebis de la bergerie des 2 Savoies, confiture maison*

# A la Carte...

## Les entrées

### **La Demi Burrata : 8 Euros**

*En tarte fine, légumes d'été grillés et mesclun de roquette*

### **Le Saumon : 9 Euros**

*En tartare et légèrement fumé par nos soins, concombre, crème de fromage frais, foccacia maison*

### **L'œuf Parfait : 11 Euros**

*Caviar d'aubergine, petits légumes cuits et crus*

### **Le Risotto : 12 Euros**

*A l'encre de seiche, salade de poulpe, moules, tomates confites, sésame et émulsion marinière*

### **Le Foie Gras : 15 Euros**

*De canard en terrine, fraise et rhubarbe, éclats de dragées*

## Les Plats

### **Le Cabillaud : 20 Euros**

*Rôti au beurre d'ail, étuvée de courgettes du potager, tomates confites, salade d'herbes fraîcheur*

### **L'Agneau : 20 Euros**

*En sauté aux poivrons, pommes de terre rissolées*

### **La Truite : 22 Euros**

*Snackée à l'unilatéral, légumes verts liés à la crème de petits pois, émulsion de crevettes grises*

### **Le Bœuf : 26 Euros**

*Différentes pièces selon arrivage, frite de polenta au Beaufort et petits légumes*

### **Le Veau : 26 Euros**

*Le Quasi cuit à basse température, pommes de terre gratinées au reblochon,  
Condiments tête de veau et son jus*

## Les desserts

### **Le Fenouil : 8 Euros**

*En parfait glacé, confit de framboises à l'estragon*

### **La crème de Tiramisu : 8 Euros**

*Brownie fondant et espuma de café torréfié*

### **Le Fromage : 10 Euros**

*De brebis de la bergerie de 2 Savoies, confiture maison*

### **Le Mystère : 10 Euros**

*Le dessert signature du chef*

### **Le Minestrone : 12 Euros**

*De fruits de saison, nage d'agrumes, sorbet citron vert basilic accompagné de mini financier*

### **Le dessert à partager : 10 Euros (minimum 2 personnes)**

### **La Fondue au Chocolat**

*Parfumée au foin, fruits frais, madeleine et financier maison*

## Le coin savoyard :

La fondue savoyarde et salade verte : 23€/personne

*Minimum 2 personnes*

La fondue savoyarde à la truffe d'été et salade verte : 27€/personne

*Minimum 2 personnes*

La tartiflette façon « tatin » et salade verte : 18 Euros

## Les petits épicuriens

*(Jusqu'à 10 ans)*

*Plat, dessert, sirop : 13 Euros*

### Les plats :

Croque-Monsieur

*Ou*

Nuggets d'aiguillettes de poulet maison

*Ou*

Poisson selon arrivage

*Accompagné de bougnettes*

*et/ou pomme de terre rissolées*

*et/ou légumes*

### Dessert :

2 boules de glace au choix

*-Vanille, Citron, Chocolat, Fraise*