

FAITES-VOUS PLAISIR À LA CARTE

À partager avec votre apéritif

- Perche en tempura rouille à l'ail des ours : les six 9€ | les douze 17€
 - Friture de perchots du lac du Bourget rouille à l'ail des ours 12€
 - Poitrine fumée et bacon de la Boucherie des Clarines 9€

Les Prémices

- Asperges vertes, œufs de truite, hollandaise siphonnée 15€
- Truite gravlax, guacamole banane, avocat, sorbet concombre 16€
- Assiette fraîcheur : quinoa menthe, coriandre, passion, melon, avocat, pousses de roquette, langoustines 20€
 - Petit déjeuner du chef (Beaufort, œuf parfait, café) 17€
 - Tourteau, avocat, tomates, citronnelle, citron vert, gingembre 22€

La Terre et l'Eau Douce

- Omble chevalier foin, petits pois, verveine, citron vert 30€ (+ 5 € dans le menu à 59€)
 - Soufflé de brochet, fève de Tonka, salade de haricots verts, amandes torréfiées 28€
 - Veau confit laque d'épices, citron confit, purée de pommes de terre, jus de veau 24€
- Faux filet mûré (8 semaines) cuit au barbecue, béarnaise, pommes de terre delikatess rôties 28€ (+5€ dans le menu à 59€)
 - Abondance, oseille, céleri "à ma façon" 9€
 - Fromage de pays, mélange de jeunes pousses 14€

Douceurs et Gourmandises

- Palette de glaces et sorbets 11€
- Profiterole géante, chocolat chaud maison, Chantilly 10€
 - Tarte citron verveine, sorbet verveine 12€
- Chocolat fumé (en collaboration avec la maison Bonnat), sorbet épicéa 14€
 - Pavlova fraise, herbes du jardin 12€

FAITES - VOUS PLAISIR AVEC UN MENU

Menu AFFAIRE

- Entrée / Plat ou Plat / Dessert 29€

- Entrée / Plat / Dessert 35€`

(du mercredi au vendredi, hors jours fériés et jours de fêtes)

Menu GOURMAND 54€

- Entrée / Plat / Dessert à choisir dans la carte

Menu AUDACE 75€

- Entrée / Poisson / Viande

Dessert à choisir dans la carte

Savourez chaque plat et laissez - vous emporter
par la créativité de notre cuisine !

Nos prix sont nets TTC en euros. Le service est compris
La liste des allergènes se tient à disposition sur demande

NOS PRODUCTEURS & FOURNISSEURS

Autour de l'eau

La Criée (74) - Du Léman à L'Océan (74) - Perle noir (24)
Olivier Volpé (74) - Jean Luc Raillon (26) -
La Serre Aux Agrumes (13) - Guillaume Gibouin (74)

Des saveurs et épices

Max Daumin (74) - Moulin La Veyssière (24) - Vignolis (26) -
Etioca (73)

Beaucoup de gourmandise

Bonnat (38) - Valrhona (26) - Neyret (73) - Le Rucher des Cimes (74)

Autour de la ferme

Les Caves du Val de Thônes (74) - Marc Dubouloz (74) -
Les Fermiers de Marin (74) - Alain Michel (74)

Les céréales

La Source (74) - La Démarrante (74) - Métral (74)

Viandes et Volailles

JA Gastronomie (73) - Maison Miéral (01) - Volaille du Semnoz (74)

Un grand merci à tous...

EXTRAIT DE LA CARTE DES BOISSONS

Café Express de la maison ETIOCA

3€

Bière Brasserie La Démarrante 33cl

6€

Cocktail maison avec spiritueux (4cl)

10€

Mocktail de fruits et aromates du jardin

8€

Bulles 12cl

Coupe de Champagne brut prestige

14€

Coupe de Champagne rosé

16€

Vins Blancs 12cl

Ventoux

5€

Chardonnay du Bugey

7€

Vins Rouges 12cl

Ventoux 5€

AOP Côte Roannaise 7€



LA
COUR DE
L'ABBAYE



par

Vincent Favre Félix

TABLE CRÉATIVE

04 50 01 08 88

contact@restaurant-vff.com

La Cour de l'Abbaye 74940 Annecy-le-Vieux

www.restaurant-vff.com