RESTAURANT

La table d'Oche

SAINT-PAUL EN CHABLAIS

Menus

Menu déjeuner
servi uniquement en semaine

Entrée/plat/dessert ..... 21 €

Menu dégustation « retour de marché »

En 3 services ..... 42 €
En 4 services ..... 48 €
En 5 services ..... 58 €

Pour débuter

Asperges vertes et blanches en vinaigrette,
truite de Savoie fumée et blinis ..... 21 €

Tarte fine de légumes de saison crus et cuits
et copeaux de vieux Saint-Paul ..... 18 €

Magret de canard séché par nos soins
et saladine de betteraves à l'huile d'olive
infusée au café ..... 21 €

L'œuf de poule de Marin en cuisson parfaite,
jeux de champignons
et coppa croustillante ..... 19 €

Tartare de gambas acidulé au yuzu
et gaspacho de petits pois
légèrement mentholé ..... 20 €

Côté Mer & Lac

Retour de pêche du Léman par Éric Jacquier,
marmelade de pommes de terre,
vinaigrette de légumes
et sauce au chasselas du Chablais
..... prix à discrétion

Pavé de bar sauvage des côtes bretonnes
à la plancha, petits pois « à la française »
au lard séché d'Allinges
et sauce à la moutarde violette ..... 38 €

Dos de lingue bleue sauvage rôti,
risotto vénéré aux asperges vertes
et sauce hollandaise ..... 36 €

Côté Ferme

Ris de veau doré au sautoir, mitonné de fèves
et morilles et jus au vin jaune ..... 37 €

Filet de bœuf rôti, fricassée de girolles
et abricots, beignets de pommes de terre
et jus parfumé à l'estragon ..... 40 €

Filet d'agneau frotté aux épices du soleil,
tajine de légumes, croustillant de pois chiches
et jus à l'origan ..... 36 €

Origine des poissons :
Truite, Bar, Lingue : France
Gambas : Méditerrannée

Origine des viandes :
Porc, Veau, Bœuf, Canard : France
Agneau : Irlande

Pour terminer en douceur

Sélection de fromages du Plateau de Gavot
..... 12 €

Traditionnel mi-cuit au chocolat
et crème glacée cappuccino ..... 13 €

Tendresse printanière,
Mousse fraise, compotée de rhubarbe,
biscuit moelleux à la noisette
et sorbet rhubarbe ..... 12 €

Soleil vert,
Légèreté parfumée au basilic,
compotée d'abricot, biscuit aux amandes
et sorbet citron yuzu ..... 12 €

Caramélia,
Mousse caramel, crémeux à la vanille,
croustillant praliné, biscuit chocolat
et crème glacée aux éclats de caramel
et chocolat ..... 12 €

Sélection de notre carte des Vins

2023, Chardonnay « Les Épinettes Dorées » G&G Bouvet ..... 28 €
2023, Marin, domaine Delalex ..... 25 €
2023, Gamay mondeuse « Les Pourpres » cave Mercier ..... 34 €
2021, Fleurie, Château des Jacques ..... 48 €
2015, Volnay, Louis Jadot ..... 112 €

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets porteurs d'allergènes et d'intolérances. - Prix nets et service compris.