

La Table.



MAISON FENESTRAZ



Entrées

- Oeuf cocotte à la vigneronne
Sauce au vin rouge de Savoie  13
- Velouté ou soupe du jour
à volonté 14
- Entrée du soir 16
- Burratina crémeuse, tomates
confites, olives noires Kalamata   19
- Foie gras préparé par notre chef
Chutney figue-poire
Pain de campagne toasté 22

Plats

- Cocotte de légumes rôtis
au romarin   20
- Rôti de lotte, risotto au thym frais
Beurre de Savagnin
Légumes de saison   26
- Plat du soir 28
- Tartare de bœuf méditerranéen
& sa burrata & frites fraîches 29



Grill Argentin

- Suprême de volaille fermier 22
- Bavette de bœuf 25
- Magret de canard 28
- Côtelettes d'agneau 32
- Entrecôte de bœuf
220gr 35
- Entrecôte maturée
220gr 39
- Filet de bœuf
220gr  38
- Ris de veau dans le plus pur
style Argentin 39
- Côte de bœuf 1,100 kg 95
*Servie pour 2 personnes
30 à 40 min d'attente*

Les viandes ont été sélectionnées par notre propriétaire M. Raoul Fenestraz et sont servies avec une sauce maison au choix : **poivres, béarnaise, chimichurry ou bordelaise.**

Elles sont accompagnées d'un mesclun de salade verte et d'une mijotée de légumes ou de frites ou d'une purée maison.

Tous nos plats sont fait maison par la brigade de notre Chef Laurent Bonnarens.

 Spécialités du chef

 Plats sans gluten  Plats Végétariens

Prix en euros, taxes & service compris.

Menu Gourmet

Velouté ou soupe

Entrée

Plat

Buffet de Fromages

Dessert

Menu sans fromage : 58

Menu Complet : 62

Proposé tous les soirs sauf les jeudis



Desserts

- Buffet de fromages 16
- Dessert du soir 9
- Traditionnelle crème brûlée
à la vanille  9
- Parfait glacé cassis & crèmeux de
marron  9
- Mi-cuit au chocolat 11
- Nos Verrines : 11
- Mousse de fromage blanc, compotée de fruits rouges & streusel
 - Mousse au chocolat, praliné & noix de pecan
 - Tiramisu
- Paris-Méribel : pâte à choux fourrée de ganache chocolat blanc caramélisé & touche de framboise 11
- Café ou thé gourmand 12,5
- Coupe Colonel 3 boules sorbet citron & vodka  13



MAISON FENESTRAZ
DEPUIS 1966