



bienvenue

Du mardi midi au vendredi midi,
nous vous proposons
un menu en **trois services**

23 €

merci

à nos partenaires,
producteurs & fournisseurs
de talent :

Poissonnerie de l'Étoile

Alp'Viandes

Laiterie des Marches

Ferme de Challonges

Coopérative du Tremblay

Maison Baud

Les Vergers du Fort

Les Volailles du Semnoz

Légumes Favrin

Le Fournil de Mérande

- MENU -

entrée, plat, dessert

36 €

Œuf parfait comme une tartiflette

ou

Poireaux brûlé, crumble,

parmesan, gribiche

.

Paleron de bœuf confit 12h,

jus mondeuse,

Panais

ou

Suggestion de la poissonnerie

de l'étoile,

Betterave

.

Dessert au choix dans la carte

- ENTRÉES -

ça commence bien...

Foie Gras poêlé, fruit exotique,
toast de la boulangerie Vincent

18 €

•

Poireaux brûlé,
crumble parmesan, gribiche

14 €

•

Noix St Jacques snackés,
céleri, pamplemousse

16 €

•

Œuf parfait
comme une tartiflette

14 €

- PLATS -
à suivre...

Suggestion de la poissonnerie
de l'étoile,
Betterave

26 €

.

Dos de Merlu snacké,
risotto épeautre, champignons

29 €

.

Taillerin Chiron et fils,
saint Marcelin, émulsion noix

24 €

.

Paleron de bœuf confit 12h,
jus mondeuse, Panais

26 €

.

Ris de veau,
pressé potimarron lard beaufort

39 €

.

Pigeon en deux cuissons, chou rave

34 €

.

Homard au sautoir, riz vénéré

55 €

Assiette
de fromages affinés

11 €

•

Faisselle

6 €

- DESSERTS -
pour bien finir...

Déclinaison Poire du Tremblay,
vanille

10 €

•

Le tout chocolat

10 €

•

Cheesecake exotique

10 €

•

Soufflé mandarine

- 10 mn cuisson -

10 €



L'ESCOUBILLE
— TABLE & COMPTOIR —

taxes & service inclus • tarifs nets en Euros

escoubille.fr