



bienvenue

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

25 €

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 florentine à notre façon

ou

Oignon confit, anchois, bouillon

.

Magret de canard saisi,
carottes de couleur, orange

ou

Saumon laqué sauce soja,
sésame, choux rouge

.

Dessert au choix dans la carte

- ENTRÉES -

ça commence bien...

Foie Gras mi-cuit, brioche,
pomme, poire

19 €

•

Oignon confit,
anchois, bouillon

14 €

•

Tartare de Dorade,
citron, coriandre

17 €

•

Œuf florentine
à notre façon

14 €

- PLATS -
à suivre...

Saumon laqué sauce soja,
sésame, choux rouge
26 €

•

Noix de Saint-Jacques,
choux fleur, pickles
33 €

•

Gnocchis, crème bleu,
noisette
24 €

•

Magret de canard saisi,
carottes de couleur,
orange
26 €

•

Ris de veau, champignons
39 €

•

Veau basse température,
butternut, marron
32 €

•

Homard au sautoir, riz vénéré
55 €

Assiette
de fromages affinés

11 €

•

Faisselle

6 €

- DESSERTS -
pour bien finir...

Tartelette vanille, exotique

10 €

•

Pim's chocolat griotte

10 €

•

Citron

10 €

•

Soufflé Framboise flambé

- 10 mn cuisson -

10 €



L'ESCOUBILLE
— TABLE & COMPTOIR —

taxes & service inclus • tarifs nets en Euros

escoubille.fr