

Carte du Moment

Notre carte du 4 au 14 Janvier 2018

BONNE ANNEE 2018

Qu'elle vous soit heureuse et gourmande!

*En janvier 1973 : Jean Paul Bossée arrive au Casino d'Annecy et découvre avec élégance
« l'Esprit Brasserie ». Il s'en souvient... en conjuguant l'Alsace !
Souvenirs de quelques plats de l'hiver...*

Les Entrées

<i>Le Foie gras d'oie du Chef, chutney à l'orange et aux épices</i>	<i>21,50</i>
<i>Parfait de Sandre, doucette, sauce yuzu</i>	<i>20,00</i>
<i>Vol au vent aux escargots de Birkenwald</i>	<i>20,00</i>

Les Plats

Le Poisson

<i>Omble Chevalier des sources du Heimbach, compotée de légumes racines</i>	<i>25,00</i>
---	--------------

Les Viandes

<i>Chapon braisé , crème de foie gras , potimarron</i>	<i>25,00</i>
<i>Millefeuille de filet de bœuf, sauce vieilles vignes</i>	<i>28,00,</i>

Notre Menu pour les enfants

<i>Escalope de volaille à la crème, légumes et riz ou gnocchis</i>	
<i>Coupe de glace 2 boules au choix</i>	<i>10,00</i>

Nos plats sont accompagnés de riz mêlé ou de gnocchis faits maison

Les Fromages

Assiette de fromages d'Alsace

(Bûche de chèvre affinée, Munster au marc de gewürztraminer)

Provenance : La Ferme du Cabri à Nordheim

Reblochon et Tomme de Savoie

(soit en trilogie, soit à l'unité, au choix) 10,00

Les Desserts

Mousse au chocolat Valrhona 10,00

Streussel aux pommes Velten, glace à la cannelle 10,00

Coupe savoyarde

(glace vanille, meringue, liqueur de Génépi et chantilly) 10,00

Coupe de glace au choix (3 parfums) 10,00

Irish coffee ou café alsacien ou coupe colonel 12,00

Notre choix de glaces artisanales:

Vanille, lait de coco, caramel beurre salé, café, chocolat, cannelle

Sorbets framboise, citron, fruit de la passion, ananas

« Hâtons-nous de succomber à la tentation avant qu'elle ne s'éloigne. »

Epicure

Nos plats sont faits maison à l'exception de nos glaces et sorbets.

*Nous tenons à votre disposition, sur demande, la liste des allergènes
contenus dans chaque plat*