RESTAURANT DU LAC DE CAROUGE

Apéro à partager :

*** Planche de charcuteries et fromages ..... 18€**

Entrées :

*** Hareng à la Russe ..... 9€**

Filets de hareng marinés à l'huile légèrement fumés, pomme de terre , cornichon aigre-doux, oignons rouges et aneth

*** Nos Poireaux vinaigrette ..... 9€**

Blancs de poireaux, vinaigrette maison à base de miel-soja, œuf mimosa revisité et croustillant de pain

*** Gros escargots de Bourgogne ..... 6p.x 9€ / 12p.x 17€**

*** Soupe du moment ..... 9€**

Plats :

*** Filets de Perches meunières ..... 25€**

Filets de perches dorés au beurre, servis avec persil et citron

*** Moules marinières.....22€**

Moules mijotées au vin blanc, ail, oignons, persil et citron

*** Escalope de veau à la crème de morilles ..... 28€**

Escalope tendre napée d'une sauce onctueuse aux morilles

*** Pave du cerf façon tataki.....30 €** (Ce plat demande un temps de préparation, merci de patienter)

Pavé de cerf, cuisson tataki, sauce teriyaki légèrement caramélisée

*** Bourguignon de Sanglier ..... 25€**

Ragout traditionnel de sanglier mijoté longuement au vin rouge, avec légumes fondants et aromates.

Nos accompagnements au choix:

Potatoes maison; Pavé de polenta poêlé; légumes du moment

*** Pelmeni ..... 25€** (Ce plat demande un temps de préparation, merci de patienter)

Raviolis de viande, servis dans un bouillon maison et oignons fondant

*MENU ENFANT -12 ans .....15 €

Sirop à l'eau + Aiguillettes de poulet pané/ Aiguillettes de colin pané et potatoes maison / légumes du moment + boule de glace

Sur commande –48h à l'avance Cuisses de grenouilles en persillade minimum 2 personnes-26€/pers.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France ET UE VOUS POUVEZ CONSULTER LA FICHE DES ALLERGENES DE NOS PLATS

RESTAURANT DU LAC DE CAROUGE

Nos Desserts

***Faisselle façon Pavlova aux fruits de saison ..... 9€**

Faisselle fermière, meringue légère et croustillante, fruits frais de saison et coulis maison

***Tarte fine aux pommes ..... 9,50€**

Tarte fine aux pommes servie tiède avec boule de glace vanille et coulis de caramel beurre salé

***Profiterole du moment ..... 9,50€**

Profiterole maison, glace du moment et sauce chocolat chaud maison

***Café gourmand ..... 8€**

Expresso accompagné d'un mini crumble aux myrtilles

***Dessert du moment ..... 9,50€**

Création gourmande du chef selon l'inspiration

***Assiette de fromages ..... 10€**

Sélection de fromages de nos terroirs, accompagnée de confiture maison ou fruits secs

Nos Coupes Alcoolisées

***Colonel Savoyard** *2 boules Glace Génépi avec Liqueur de Génépi (4cl)* **..... 10€**

***Poire Poire** *2 boules sorbet Poire avec alcool de Poire Williams (4cl)* **..... 10€**

***After Eight** *2 boules Glace Menthe-Chocolat avec Get 27 (4cl)* **..... 10€**

***Cerise Griotte** *2 boules Sorbet Cerise, griottes macérées à l'eau-de-vie* **..... 10€**