



Fabien et sa famille, ainsi que toute
l'équipe de La Gourmandine sont
heureux de vous accueillir !



Fabien and his family, as well as
the entire La Gourmandine team,
are happy to welcome you!

Origine des viandes



Allergènes



Formules du jour

Entrée + Plat	20,00 €
Plat + Dessert	20,00 €
Entrée + Plat + Dessert	25,00 €

Comme les Grands

(menu enfant)

16,90 €

Sirop ou diablo ou jus d'orange ou jus de pomme

Steak haché ou émincé de poulet pané

Frites ou Purée truffée ou Légumes

Sundae

Glace Sundae au lait , Myrtille, Caramel, Miel et Nocciolatta

Ou

Formule du jour

Prix nets service compris



La Carte



A partager

La sélection de fromages 23,00 €

Accompagnée d'une salade de saison et de confiture de myrtilles

La planche du Fornet 23,00 €

Assortiment de 5 charcuteries avec sa salade

La " Laissez- vous faire " 28,00 €

Assortiment de fromages, de charcuterie et salade de saison

Saucisson 12,00€

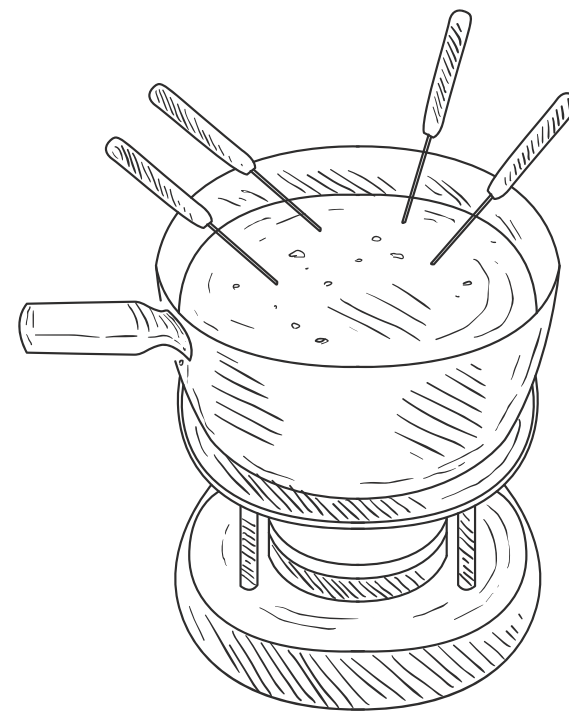
Fab fondue (2pers minimun)

Truffes

Cèpes

Nature

Planche de charcuterie



32,00 €

31,00 €

28,00 €

18,90 €

Avé César 23,00 €

Salade romaine, poulet pané, sauce Caesar, olive, copeaux de grana Padano

La chèvre en vadrouille 21,00 €

Salade de saison, tartines de chèvre chaud, miel, noix , figues sèches et gressins

Lo Gourmandine burger 26,00 €

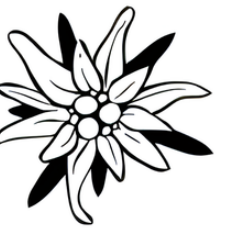
Steak haché de boeuf, raclette, salade de saison , tomates, oignons et sauce Gourmandine



Prix nets service compris



Menu Gourmet



Entrée + Plat	34,00 €
Plat + Dessert	34,00 €
Entrée + Plat + Dessert	41,00 €
Accord met et vin (2 verres)	10,00 €

Nos Entrées

Tartine d'escalope de foie gras de canard

Sa compotée d'oignons, son toast et sa sauce foie gras

La dentelle des prés

Carpaccio de boeuf, roquette, noisettes, copeaux de grana Padano, sauce carpaccio et salicorne

Le velouté de lentille

La dentelle du lac

Truite marinée, huile de sésame, sauce soja, gingembre, citron vert, pickles de carottes et jeunes pousses d'osseille



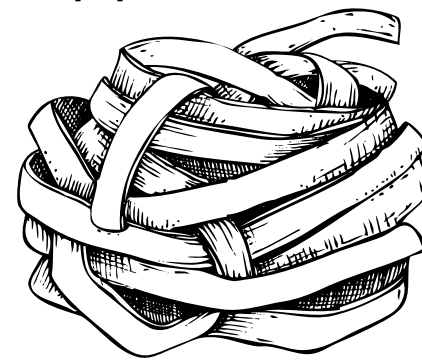
Prix nets service compris



Nos Plats

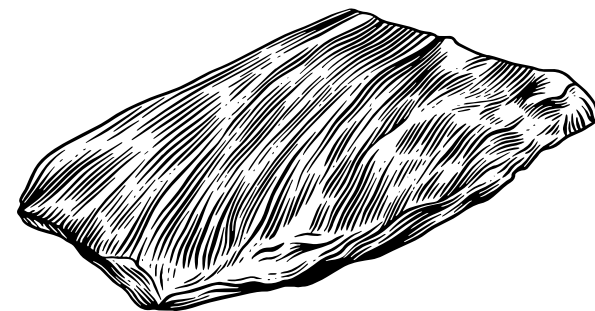
Tagliatelles à la truffe

Tagliatelles fraîches à la crème truffée, parmesan et coppa



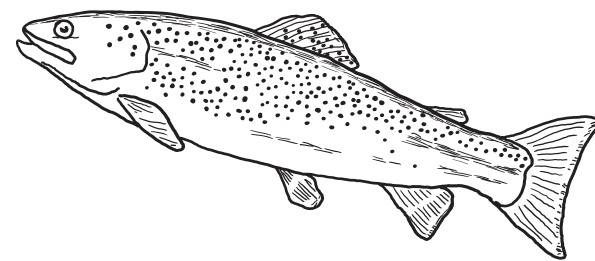
Bavette de boeuf Angus de castille + 5,00 €

Garniture aux choix et sauce gourmande : Frites , Salade, purée truffée, Légumes du soleil ou Risotto



Magret de canard

Garniture aux choix et sauce gourmande : Frite, Salade, Purée truffée, légumes du soleil ou Risotto



La belle des lacs

Pavé de truite , risotto vert, sauce beurre blanc et huile d'aneth



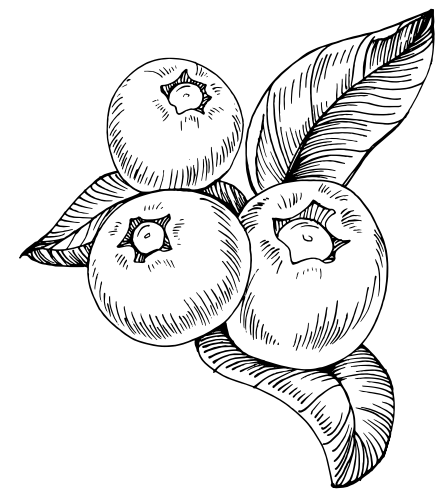
Prix nets service compris



Nos Desserts



Moelleux au chocolat



Eboulis de myrtilles

Tarte aux myrtilles déstructurée, chocolat blanc

Maxi Profiterole



Moelleux Châtaigne

Mont'lait glacé

Glace Sundae au lait

coulis au choix : Myrtille, Caramel, Miel ou Nocciolatta



Prix nets service compris