

La Carte

*L'équipe de l'Auberge du Lac est heureuse de vous accueillir.
Et de vous faire partager une cuisine sincère et gourmande,
En alliant la créativité et la passion pour sublimer les produits de
saison.*

*Sélectionner et consommer des produits frais,
c'est parfois accepter de manquer*

Car nous travaillons au bon gré de dame nature.

*Certains de nos mets peuvent demander un temps de préparation,
Merci de votre compréhension.*

Déjeuner servi de 12h à 14h15 & Dîner servi de 19h à 21h15

*Le « fait maison » est une cuisine fabriquée dans l'entreprise à partir de
produits bruts.*



Entrées

<i>Petite friture d'Eperlan, Rouille à l'ail des ours</i>	14€
<i>Foie-gras mi-cuit aux épices douces Condiment fraise - rhubarbe</i>	22€
<i>Cromesquis de Saint Marcelin Salade de lentilles à la graine de moutarde</i>	18€
<i>Quinoa menthe passion et Truite gravelax</i>	19€
<i>En Version « Poke Bowl » pour un plat</i>	26€

Le Petit Mousse (- de 12 ans)

*Portion enfant sur certains plats de la carte : Demi-tarif
Ou*

Viande ou poisson du moment et pommes frites : 12€

*Cuisine entièrement « faite maison »
Prix ttc, service compris*

Poissons et Viandes

Omble Chevalier confit à l'huile d'olive, Risotto et légumes printaniers	36€
Filets de Perche Juste « meunières » Risotto et petits légumes	33€
Friture d'Eperlan, Pommes Frites - Salade de saison Rouille à l'ail des ours	25€
Filet de Bar Oseille en syphon	33€
La Pêche du jour Ecume thym - citron	28€
Entrecôte de Veau, Jus de viande et grenailles	35€
Le Veggie : Risotto et légumes de saison	23€

Selon arrivage, certains mets peuvent manquer

Cuisine entièrement « faite maison »

Prix ttc, service compris

Les Fromages

<i>Sélection de Fromages affinés par Alain Michel</i>	12€
<i>Faisselle de Rians crème ou coulis</i>	7€
<i>Faisselle de Rians aux fruits rouges et son coulis</i>	10€

Les Douceurs

<i>Le Pavlova</i>	12€
<i>Coque meringuée, fruits de saison, sorbet et chantilly</i>	
<i>Le Choco-Cherry</i>	13€
<i>Dans l'inspiration d'une forêt noire</i>	
<i>Café gourmand de l'Auberge</i>	14€
<i>Une sélection de pièces sucrés et gourmandes</i>	
<i>Café gourmand de l'Auberge & baby génépi (2cl)</i>	17.50€

*Pour une meilleure qualité de service,
Merci de commander vos desserts en début de repas*

*Cuisine entièrement « faite maison »
Prix ttc, service compris*

Menu Gourmand 48 euros

Foie-gras mi-cuit aux épices douces,
Condiment Fraise et Rhubarbe

Ou

Cromesquis de Saint Marcellin
Salade de lentilles à la graine de moutarde

Filet de bar, syphon oseille
Risotto et légumes de saison

Ou

Entrecôte de veau,
Jus de viande et polenta

Sélection de fromages Affinés (Supplément de 5.50€)

Le Pavlova aux fruits de saison

Ou

Le Choco-Cherry

Menus hors boissons

Cuisine entièrement « faite maison »

Notez que nous proposons un Menu entrée -plat et dessert
le midi du mercredi au samedi (hors jours fériés) à 36€

L'Auberge du Lac & ses fournisseurs

Chaque jour nous sélectionnons et utilisons
des **produits frais** et de qualité
avec l'aide de **nos fournisseurs locaux**.

Boulangerie - Maison Panetier, Veyrier du Lac
Primeur - Pomona Terre Azur, Allonzier la Caille
Brasserie Veyrat - Marcellaz Albanais
Glaces des alpes - Allonzier la Caille
Jus de fruit - Alain milliat, Valence
Salaison - Maxence Baud, Villaz
Café Richard - Alby sur Chéran
Héliciculture - P. héritier, Poisy
Chocolat - Valhrona et Barry
Crèmerie du lac - A. Michel
Alpes Viande - Chambéry
Pêcherie Jordan - Léman

et nos amis vigneron

Nous les remercions pour leurs savoir-faire.

Pour des questions d'approvisionnement
notez que la friture d'éperlan est un produit surgelé

*Une suggestion, une remarque, un conseil ;
N'hésitez pas à nous en faire part*

Nous vous souhaitons un agréable moment.