Poivre & Sel
Cuisine gourmande et responsable

100% fait maison - Cuisine locale et engagée

À partager

Houmous de lentilles bio de Haute-Savoie — **8**
Crackers aux épices douces

Entrées

Oeuf mollet pâné aux graines — **10**
Mousseline de Choux Fleur / Noisettes du Lot

Filets de perches du Léman en tempura — **12**
Sauce tartare / Huile de ciboulette

Terrine de sanglier de chasse française — **11**
Oignons pickles / Pousses d'hiver

Plats

Parmentier de courges fumé au bois de hêtre — **23**
Chips de légumes / Moutarde / Jus corsé végétal

Truite de Savoie rôtie à la Grenobloise — **26**
Légumes racines / Raifort / Estragon / Pain d'épice

Noix de veau fermier — **27**
Patate douce / Chorizo / Sarrasin soufflé

Fromages & Desserts

Sélection de fromages de nos montagnes — **9**
Confiture et granola maison

Nougat glacé façon Snickers — **10**
Praliné cacahuètes / Crème anglaise à la vanille de Madagascar

Tajine de fruits du verger aux épices douces — **10**
Fruits confits / Baies roses

Glaces et sorbets de Glaces & Cow — **3** la boule
Glaces : vanille, chocolat, noisette, café, chartreuse, rhum raisin
Sorbets : fraise, citron, myrtille, passion, framboise, rhubarbe

Menu enfant (jusqu'à 10ans) — **13**
Un sirop / Un plat de la carte en version mini / 1 boule de glace

Prix TTC, service compris.
Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance en début de repas.