

# MENU

### **ENTRÉES**

Piquillos farcis au fromage frais et ciboulette - 9€

Oeuf poché à la vigneronne - 10€

Salade Autographe : salade, figues, prunes, toasts de chèvre, tomates, pignons de pin, chips de

sarrasin et lard grillé - 9€

Velouté du moment : Carottes au cumin et baies roses - 8€

Fricassée de crevettes et champignons, espuma de bisque - 12€

Duo d'houmous pois chiches et artichaut, croûtons aux herbes de Provence et pickles d'oignons

rouges - 10€

#### **PLATS**

Côte de cochon fermier sauce charcutière et sa pomme de terre au four - 23€

Salade Autographe : même composition qu'en entrée - 20 €

Le burger savoyard frites salade - 21€

Carrelet rôti à l'indienne, Riz façon madras - 21€

Quasi de veau en basse température, jus corsé, sa poêlée de pleurotes - 25€

Queue de lottes et lard à la plancha, crème safranée, purée de panais - 22 €

#### **DESSERTS**

Tarte au chocolat et éclats de marron, gel de mandarine - 8 €

Croustillant aux fruits mendiants et sa crème anglaise caramel - 9€

Assiette de fromages -9€

Café ou thé gourmand - 10 €

Dôme litchi biscuit coco et gel passion - 9 €

Crème renversée caramel et chantilly, tuile aux amandes - 8 €

## PLAT VÉGÉTARIEN

