LA TABLE DE LA COOP

Menu du moment

Entrée+Plat+Dessert : 38€
Ou
Entrée+Plat ou Plat+dessert : 30€

Nos Entrées/ Our Starters

Truite confite Gravelax, fromage blanc acidulé à l'aneth
Gravlax Trout, dill cottage cheese
****

L'œuf fermier cuit à 64°, copeaux de Beaufort, salade de lentilles noires Beluga
Farm egg, cooked at 64°, Beaufort flakes, black lentils salad
****

Salade d'Alpage Sérac mariné, chiffonnade de jambon cru
Mountain salad with marinated Serac cheese, raw ham flakes
****

Pâté en Croute de l'été, canette et noix torréfiées, pickles de légumes
Summer duck pate en croute, and roasted walnuts, vegetables pickles

Nos Plats / Our Dishes

Échine de cochon grillé aux herbes, jus réduit, polenta au Beaufort
Pork rib grilled with herbs, gravy, polenta with Beaufort cheese
****

Poisson d'arrivage, petits légumes du jour, jeunes pousses
Fish of the day, vegetables, young shoot

Nos Desserts / Our Desserts

Assiette de 3 fromages de Savoie
3 Local Cheese plate
****

Pavlova aux fraises, coulis de framboise, crème Diplomate
Strawberry Pavlova, raspberry coulis, Diplomate cream
****

Carpaccio d'ananas mariné, sorbet fruits rouge
Pineapple carpaccio marinated, red fruit sorbet
****

Douceur du jour
Candy of the day
****

Coupe Coop : glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly, noix torréfiées
Coup Coop : Vanilla ice cream, home-made chocolate sauce, whipped cream, toasted walnuts

Formule Menu Enfant 18€
Entrée, Plat (poisson ou viande du moment), Dessert

Liste des allergènes disponible sur demande

Origine des viandes :
Bœuf : France
Porc : France

Bon Appétit

