

Menu de Printemps

■ Foie gras de canard

Pressé de foie gras et féra fumée au jambon de Savoie, vinaigrette terre et mer,
Chutney de fruits

Ou

■ Petit pois

Soupe de petits pois, œuf de poule à 63 °C et asperge croustillante, cappuccino d'amande

■ Lieu jaune

Cuit à l'unilatérale, blettes et diot de Savoie, jus vert

Ou

■ Maigre de ligne

Confit à l'huile d'olive, «floralie » de légumes, jus acidulé à la carotte fane

■ Cochon fermier

Carré de cochon fermier rôti aux aromates, pommes nouvelles et oseille

Ou

■ Agneau

Belle pièce d'agneau en croûte de wasabi et sésame, légumes nouveaux à la coriandre

■ Fromage

Fromage de Savoie revisité

Ou

■ Orange/Chocolat noir

Biscuit Mirliton et crème légère à l'orange, onctueux chocolat noir, sorbet orangette

Ou

■ Rhubarbe/Café

Mousse au café, crumble au sésame, sorbet et compotée de rhubarbe

□ Mignardises

Entrée, plat, fromage ou dessert : 32,00 €

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert : 42,00 €

Menu Confiance, autour des premières morilles

Une succession de surprises, en six services.

■ FOIE GRAS

■ SAINT PIERRE

■ LANGOUSTINE

■ VEAU

■ FROMAGE

■ DESSERT

□ Mignardises

Menu proposé pour l'ensemble des convives de la table : 59,00 €

Carte

- | | |
|--|---------|
| ■ Foie gras de canard | 24,00 € |
| Foie gras chaud « doré poché », consommé printanier de volaille, des morilles | |
| ■ Foie gras de canard | 17,00 € |
| Pressé de foie gras et féra fumée au jambon de Savoie, vinaigrette terre et mer, Chutney de fruits | |
| ■ Petit pois | 14,00 € |
| Soupe de petits pois, œuf de poule à 63 °C et asperges croustillante, cappuccino d'amande | |
| ■ Langoustine | 28,00 € |
| Langoustines poêlées, des morilles comme une blanquette | |
| ■ Lieu jaune | 19,00 € |
| Cuit à l'unilatérale, blettes et diot de Savoie, jus vert | |
| ■ Maigre de ligne | 21,00 € |
| Confit à l'huile d'olive, « floralie » de légumes, jus acidulé à la carotte fane | |
| ■ Saint pierre | 26,00 € |
| Cuit au plat, morilles et asperges vertes de Provence | |
| ■ Cochon fermier | 19,00 € |
| Carré de cochon fermier rôti aux aromates, pommes nouvelles et oseille | |
| ■ Agneau | 21,00 € |
| Belle pièce d'agneau en croûte de wasabi et sésame, légumes nouveaux à la coriandre | |
| ■ Veau | 26,00 € |
| Pièce de veau prise dans le carré et ris de veau, sauce oseille et morilles | |
| ■ Fromage | 7,00 € |
| Pressé de Beaufort et jambon de Savoie, jeunes pousses de monsieur Favrin, jus de viande | |
| ■ Citron/Praliné | 9,00 € |
| Mousse praliné et chocolat au lait, crémeux et sorbet citron | |
| ■ Orange/Chocolat noir | 9,00 € |
| Biscuit Mirliton et crème légère à l'orange, onctueux chocolat noir, sorbet orangette | |
| ■ Rhubarbe/Café | 9,00 € |
| Mousse au café, crumble au sésame, sorbet et compotée de rhubarbe | |

Menu du Marché

Chaque jour au déjeuner, découvrez les suggestions de notre chef.

Une entrée, un plat et un dessert : 19,50 €
Une entrée et un plat ou bien un plat et un dessert : 16,00 €

Ce menu est proposé au déjeuner, du mardi au vendredi, hors jours fériés

Les prix sont nets et le service compris

Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons, par souci de qualité ou d'approvisionnement, la possibilité d'en modifier la teneur.



le 59
RESTAURANT

Boris Campanella et son équipe sont heureux de vous accueillir du mardi au samedi

Au déjeuner : de 12h00 à 13h30

Au dîner : de 19h30 à 21h30

Réservation conseillée au 04.79.88.29.75

www.boris-campanella.fr