

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.*

Notre équipe de salle et de cuisine s'engage à respecter les consignes sanitaires supplémentaires applicables en raison du Covid 19.

Nous vous remercions de les respecter afin de nous nous protéger les uns les autres.

*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 à partir de 19 à 21h15

N'hésitez pas à nous demander conseil pour les allergènes

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



Prix ttc, service compris

Entrées

<i>Petite friture d'éperlan, aioli coriandre,</i>	11€
<i>Gravelax de truite à la betterave, Purée de betterave et confit citron vert</i>	16€
<i>Croustillant de Reblochon, Confit d'oignon et balsamique réduit</i>	15€
<i>Burrata, compoté de tomate, , Roquette, déclinaiso de tomates et pistu roquette</i>	18€

Poissons et Viande

<i>Filet d'Omble Chevalier rôti, Risotto à la citronnelle, sauce citronnelle-gingembre</i>	31€
<i>Filet de perches, Risotto à la citronnelle, sauce criola</i>	31€
<i>Filet de bœuf cuisson basse température, servie rosé Gâteau de pommes de terre, échalotte confite et son condiment</i>	31€
<i>Friture d'eperlans, aioli coriandre, pommes frites et salade</i>	25€
<i>Le Veggie : Risotto citronnelle et légumes de saison</i>	21€

Le Petit Mousse (- de 12 ans)

Viande ou poisson du moment et pommes frites : 12€

Le Fromage & Les Douceurs

<i>Sélection de Fromages affinés par Alain Michel</i>	12€
<i>Faisselle de Rians au coulis de fruit rouge</i>	8€
<i>Le Vacherin glacé de l'auberge</i>	12€
<i>L'abricot - coco</i>	12€
<i>L'entremet chocolat lait, blanc,caramel, biscuit cacahuètes, sauce caramel</i>	12€

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

Cuisine entièrement « faite maison »

Prix ttc, service compris

Menu à 46€

Gravelax de truite à la betterave
Purée de betterave et confit citron

Ou

Croustillant de Reblochon, oignons caramélisés
Jeunes pousses et noix

Filet d'omble chevalier
Sauce citronnelle, risotto crémeux

Ou

Filet de bœuf servi rosé,
Cuisson basse température
Gâteau de pommes de terre

Assiette de fromage de chez Alain Michel
En supplément 4.50€

Entremet tout chocolat, biscuit cacahuètes caramélisées

Ou

Déclinaison abricot - coco

Menu hors boisson

Prix ttc, service compris

N'hésitez pas à nous demander conseil pour les allergènes

La formule estivale 29€
Servie uniquement le midi du lundi au samedi

*Croustillant de Reblochon, oignons et noix caramélisées
mesclun et speck*

Ou

*Poisson du moment
et sa garniture*

Ou

*Friture d'éperlan, sauce aïoli coriandre
pommes frites et salade*

OU

*Burrata, compoté de tomate, ,
Roquette, déclinaison de tomates et pistu roquette
Pommes frites*

Dessert du jour

Le choix des mets proposer dans cette formule peuvent variés selon les jours

*Formule hors boisson
Prix ttc, service compris*

L'Auberge du Lac & ses fournisseurs

Nous les remercions pour leurs savoir-faire.

*Boulangerie - Maison Panetier, Veyrier du Lac
Primeur - Pomona Terre Azur, Allonzier la Caille
Primeur - Côté frais Lyon
Brasserie Veyrat - Marcellaz Albanais
Glaces des alpes - Allonzier la Caille
Jus de fruit - Alain milliat, Valence
Café Richard - Alby sur Chéran
Chocolat - Valhrona et Barry
Crèmerie du lac - A. Michel
Pisciculture - Petit
et nos amis vigneron*

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

Les frites et la friture sont des produits surgelés

Nous vous souhaitons un agréable moment.