Zélie

CUISINE DE SAISON

MENU

Zélie

CUISINE DE SAISON

Bienvenue au restaurant Zélie,
un havre de délices entre terre, lac
et mer, où la fraîcheur des produits
saisonniers et l'âme authentique de
la cuisine de brasserie se conjuguent
pour vous offrir une expérience
culinaire simple et délicieuse.

Chez Zélie,
nous créons une harmonie
entre gourmandise et bien-être
en respectant la richesse de notre terroir,
vous offrant ainsi une expérience
qui émerveillera vos sens.
Et pour sublimer encore davantage ce
voyage, notre sommelier a soigneusement
sélectionné des crus qui accompagneront vos
plats avec équilibre.

À PARTAGER OU PAS

Rillettes de sardines au beurre salé & citron vert	/ 9€
Dips du moment & légumes à croquer	/ 9€
Bruschetta du moment	/ 14€
Saumon gravelax, crème citron & zeste de citron vert	/ 16€
Charcuterie d'ici & d'ailleurs	/ 16€
Planche mixte charcuteries & fromages	/ 19€

MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans)

Plat à la carte en demi portion	/ Demi-tarif

OU

Suprême de volaille ou poisson du moment accompagné de frites maison ou de légumes avec un verre de sirop & une boule de glace au choix	/ 18€

** Taxe et service inclus

* N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies éventuelles, nous vous guiderons au mieux dans votre choix

ENTRÉES

Profiterole d'escargots et ail des ours, Guanciale / 17€

Maquereau à la flamme, algues, condiments betteraves & cerises, pickles de radis & concombre / 19€

Foie Gras de canard mi-confit, déclinaison de fraises / 22€

PLATS

Suprême de volaille, salade Romaine, pommes de terre & pleurotes, vert de cresson / 29€

Pièce de veau rôtie, petits pois à la française au Guanciale & truffe Aestivum / 34€

Poisson du jour à la plancha, fenouil, fèves & coques, émulsion crevettes grises / 31€

Risotto "Arborio" primavera & truffe Aestivum / 21€

** Taxe et service inclus

* N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies éventuelles, nous vous guiderons au mieux dans votre choix

FROMAGES

Fromages de notre région Mesclun à l'huile de noisette	/ 10€
Faisselle au coulis de fruits rouges	/ 7€

DESSERTS

Fraises & rhubarbe confites, crémeux cardamome & financiers	/ 10€
Tarte au chocolat “Manjari”, condiment menthe & glace à la vanille	/ 10€
Baba à la Chartreuse verte, crème légère & confit de myrtille	/ 10€
Glaces ou sorbets de la maison “Glaces des Alpes”	/ 2,5€ La boule

** Taxe et service inclus

* N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies éventuelles, nous vous guiderons au mieux dans votre choix

MENU

Entrée + plat + fromage ou dessert / 48€

Entrée + plat + fromage + dessert / 56€

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Œuf parfait, petits pois à la française
au Guanciale & truffe Aestivum

ou

Maquereau à la flamme, algues,
condiments betteraves & cerises,
pickles de radis & concombre

PLATS

Suprême de volaille, salade Romaine,
pommes de terre & pleurotes

ou

Poisson du jour à la plancha,
fenouil, fèves & coques, émulsion crevettes grises

FROMAGES

Fromages de notre région
Mesclun à l'huile de noisette

DESSERTS

Dessert au choix à la carte

MIGNARDISE

* N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans votre choix

NOS FOURNISSEURS SANS QUI NOUS NE SERIONS RIEN

- PAIN -

Le Fournil de Baptiste

- FRUITS ET LÉGUMES -

Les Vergers St-Eustache,

- POISSONS ET PRODUITS DE LA MER -

Alpes Marée

- VIANDES -

Alp'viandes

- FOIE GRAS -

Maison Masse

- TRUFFE -

Maison Aléna

- CHOCOLAT -

Maison Valhrona

- THÉ ET CAFÉ -

Maison Folliet

- GLACES -

Glaces des Alpes