



Menu



Entrées

Salade fraîcheur aux petits légumes croquants.....	11,00 €	Œuf cocotte aux cèpes et lard au paysan.....	18,00 €
Salade thaï au poulet fermier.....	16,00 €	Duo de foie gras mi-cuit et ses chutneys.....	19,00 €
Tartare de crevettes rose à la mangue et à l'avocat.....	18,00 €	Croustillants de ris de veau au reblochon.....	21,00 €
Cassolette de Saint-Jacques aux girolles et foie gras.....	20,00 €	Ardoise de charcuterie de l'Outa.....	18,00 €

Fruits de Mer

HUITRES GILLARDEAU N° 5 PAPILLON	LES 6 18,50 €	HUITRES PLATE DE BELON N° 0	LES 6 28,00 €
	LES 9 27,00 €		LES 9 42,00 €
	LES 12 36,00€		LES 12 55,00€
HUITRES GILLARDEAU N° 3	LES 6 25,00 €	HUITRES FINES CLAIRES MARENNES Oléron N° 2	LES 6 19,00 €
	LES 9 37,00 €		LES 9 28,00 €
	LES 12 49,00 €		LES 12 37,00€
HUITRES GILLARDEAU N°2	LES 6 30,00 €	HUITRES FINES CLAIRES MARENNES Oléron N° 4	LES 6 10,50 €
	LES 9 44,50 €		LES 9 15,00 €
	LES 12 59,00 €		LES 12 19,00€
COQUILLAGES ET CRUSTACES		PLATEAU ROYAL	
langoustines 5 pièces	22,00 €	4 langoustines, demi-Tourteau, Crevettes roses, bulots et crevettes grises,	
Demi-Tourteau	10,00 €	6 Gillardeau n°3, 6 Belon n°0 et 6 fines claire n°2.....	125,00€
Crevettes roses, 120 g	14,00 €		
Bulots, 300 g	9,00 €		
Crevettes grises 150 g	10,00 €		
PLATEAU DE L'OUTA		PLATEAU Dégustation	
Crevettes roses, bulots et crevettes grises 6 Gillardeau n°3 ,6 Belon n°0		2 GILLARDEAU n°2, 2 GILLARDEAU n°3, 2 GILLARDEAU papillon n°5 ,2 Belon n°0,	
et 6 fines claire n°2	96,00 €	2 fines de claires n°4 et 2 fines claire n°2	44,00€

Risotto

	En entrée	En plat
Risotto végétarien aux petits légumes et soja.....	12.00 €	18.00 €
Risotto de saint jacques safrané	14.00 €	24.00 €
Risotto de queues de langoustines, chorizo	15.00 €	27.00 €
Risotto aux fromages de Savoie	13.00 €	20.00 €
Risotto aux cèpes	14.00 €	24.00 €

Plats

Cote de cochon *gratinée au reblochon et frites de polenta.....	24.00 €
Cassoulet toulousain « façon Erwan ».	25.00 €
Pot au feu de canard* au foie gras et aux légumes d'antan.....	27.00 €
Escalopes de ris de veau*, sauce aux morilles et purée maison.....	29.00 €
filet de bœuf* sauce Mondeuse, gratin dauphinois.....	34.00 €
Gambas géantes flambées à l'anis et Spaetzles.....	28.00 €

* Cochon origine France * Canard origine France * Ris de veau origine France * Filet de bœuf origine France

Desserts Maison

Ardoise de Fromages affinés de Savoie.....	14.00 €	Bescoin (brioche de haute Savoie) façon pain perdu, caramel	
Dessert du jour	12,00 €	beurre salé	12.00 €
Moelleux au chocolat et framboises.....	12,00 €	Café gourmand	12.00 €
Tiramisu à la poire et chocolat blanc.....	12.00 €	Carte de glace ,1boule 3€, 2 boules 5€, 3 boules 7€, 5 boules	10.00 €

Les suggestions du jour:
Entrée, plat et dessert de retour du marché
(Voir ardoise)

Menu enfant / steak hache de bœuf charolais (pates ou gratin dauphinois) et 2 boules de glace. 12.50 €