

L'Estrade

RESTAURANT

Une histoire de Goût....

Nous avons plaisir à vous proposer

notre carte « fait maison ».

Elle évolue au gré des saisons.

Nous travaillons des produits frais

qui privilégient des fournisseurs

locaux en circuit court.

Réservations

04 79 88 40 28 ou 06 87 02 64 67

Ouvert au déjeuner

du mardi au samedi

de 12h00 à 13h30

Ouvert au dîner

le mardi, mercredi, vendredi et samedi

de 19h00 à 21h30

Les plats que nous vous proposons
sont soumis aux variations d'approvisionnement
du marché et peuvent par conséquent, nous faire défaut.

Liste des allergènes sur demande.

Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés



Les entrées

La ballotine de magret et foie gras de canard,

kumquat confit et sucrine

18€

Le crémeux de coquillage,

noix de Saint Jacques, coque et moule condimentées aux agrumes,

biscuit noisette

17€

Dans l'esprit d'une soupe à l'oignon ...

blanc manger au cœur de Savoie et croûtons

13€

Les plats

Le paleron de bœuf confit, escalope de foie gras poêlée,

cappuccino de topinambours et jus à la truffe

31€

Le filet de daurade royale snacké,

risotto de quinoa et céleri, émulsion Chignin,

condiment pignon de pins et estragon

28€

La poitrine de cochon fermière cuite toute une nuit,

mousseline de patate douce, wok de légumes et jus au miso

24€

Les fromages et desserts

La sélection de fromages de Romain Guibert

10€

La faisselle de fromage blanc de la fruitière Chabert

miel d'Aix les Bains, fruits du mendiant, sucre roux, coulis de fruits rouges 7€

10€

La tartelette chocolat noir 70% et poivre de Madagascar,

mousse à la banane et sorbet exotique

10€

Le mille-feuille, crème tropézienne,

déclinaison d'agrumes, praliné et sarrasin

Nos suggestions de la semaine

Aux déjeuners du mardi au samedi

Formule entrée + plat + dessert 30€

Formule entrée + plat ou plat + dessert 25€

Retrouvez nos suggestions:

- à droite de la porte d'entrée du restaurant

- sur notre page Facebook

- par mail

- par téléphone au 04 79 88 40 28 / 06 87 02 64 67

L'Estrade chez vous...

Nos suggestions de la semaine sont également

en vente à emporter!

Entrée + plat + dessert 25€ ttc

Commande la veille avant 18h au 06 87 02 64 67

Récupération de 12h à 13h30 du mardi au samedi

Le menu enfant

Jusqu'à 10 ans à 15€

Sirop à l'eau

Les ravioles au fromage et aux herbes

de la Mère Maury, crème et ciboulette

ou

Les quenelles de volaille maison crème de tomate,

ou le filet de poisson du moment, émulsion Chignin,

perles de Savoie et légumes de saison

La coupe de glaces / sorbets,

meringue au bonbon Arlequin

ou

Le mi-cuit au chocolat noir 64%,

glace vanille Bourbon