

PARCE QUE TOUTES LES  
BONNES HISTOIRES  
COMMENCENT CHEZ  
ERNESTO...

LA TABLE  
*Ernesto*

## SALLE DE JEUX

**Hé les p'tits gourmands !  
À l'étage, on a un super espace rien que pour vous :**

**Là-haut vous attend un super monde :**

🧩 **Jeux de manipulation à la seconde**

🛋️ **Canapé pour se reposer**

📺 **Télé pour rigoler**

📖 **Livres pour s'évader**

🎲 **Jeux de société pour s'amuser**

🎨 **Et un coin dessin... pour laisser votre imagination  
s'envoler !**

**Attention les champions !**

**Avant de grimper comme des  
champions, Souvenez-vous d'une  
petite mission :**

👉 **Seuls les enfants à l'aise dans  
l'escalier peuvent monter sans être  
accompagnés !**

## PROVENANCES

**Tous les légumes** - France ; **Morilles** - France ; **Oeufs** - Ferme du Pti Gaud - Vétraz  
Monthoux; **Cabillaud skrei** - Norvège ; **Gambas** - Océan Indien ; **Poulpe** - Océan  
Atlantique ; **Boeuf** - Châtelaine France ; **Pluma cochon** - Châtelaine France ;  
**Volaille** - Châtelaine France ; **Magret de canard** - Châtelaine France ; **Fromages** -  
Fromagerie Bouchet - Ville la Grand ; **Tous les fruits** - France ; **Chocolat** - France

## ALLERGENES

*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible  
d'allergènes dans les plats de la carte. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous  
adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.*

# LA TABLE

## Ernesto

PARCE QUE TOUTES LES  
BONNES HISTOIRES  
COMMENCENT CHEZ  
ERNESTO...

### ENTRÉES

<b>OEUF PARFAIT</b>	<b>7€</b>	<b>HADDOCK FUME</b>	<b>7€</b>
<i>Œuf parfait à 64 °C, déclinaison autour de l'oignon</i>		<i>Haddock fumé aux saveurs exotiques, mousse coco et sarrasin soufflé</i>	
<b>TATAKI DE BOEUF</b>	<b>7€</b>	<b>POIREAUX</b>	<b>6€</b>
<i>Tataki de bœuf au sésame noir, siphon gingembre-citronnelle, vinaigrette ponzu</i>		<i>Poireaux confits juste snackés, vinaigrette aux herbes et condiment à l'ail noir</i>	

*Nos entrées sont également disponibles en format plat, n'hésitez pas à demander*

### PLATS

<b>PAVE DE CABILLAUD</b>	<b>15€</b>	<b>FILET DE BOEUF</b>	<b>19€</b>
<i>Pavé de cabillaud skrei, jus de coquillages, juste crème</i>		<i>Filet de bœuf charolais, jus à la sauge</i>	
<b>POULPE</b>	<b>16€</b>	<b>PLUMA DE COCHON</b>	<b>13€</b>
<i>Tentacule de poulpe snackée, vierge aux agrumes et gel de pamplemousse</i>		<i>Pluma de cochon à basse température, laquée, sauce Malaga</i>	
<b>RISOTTO</b>	<b>13€</b>	<b>BALLOTINE DE VOLAILLE</b>	<b>15€</b>
<i>Risotto de gambas comme une paëlla, safran, chorizo et petits pois</i>		<i>Ballotine de volaille farcie aux champignons, sauce aux morilles</i>	
		<b>MAGRET DE CANARD</b>	<b>14€</b>
		<i>Magret de canard à basse température, rosé, sauce aigre-douce à la clémentine</i>	

### GARNITURES AU CHOIX

Chaque plat, hors accompagnement spécifique, est servi avec une garniture de votre choix

*Mousseline de pommes de terre  
Polenta crémeuse au parmesan  
Fregola aux morilles  
Légumes du moment  
Risotto au safran  
Frites*

### DESSERTS

#### GLACE

1 boule - 3,50 € | 2 boules - 7 € | 3 boules - 7 €  
*Caramel, chocolat, vanille, citron, passion, framboise*

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	<b>7€</b>	<b>LA TATIN</b>	<b>6€</b>
<i>Timanoix, Comté AOP 24 mois, tomme de chèvre de Savoie</i>		<i>Éclats de sablé, pommes fondantes caramélisées, caramel au cidre et glace vanille</i>	