

LA TABLE

Ernesto

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

ENTREES

ŒUF PARFAIT A 64°C

7€

Artichaut crémeux, siphon au parmesan
et noisettes torréfiées

LE JARDIN D'ERNESTO

7.5€

Légumes de saison croquants, labné,
vinaigrette aux herbes, croûtons dorés et
émulsion au beurre noisette

GRAVLAX DE SAUMON

8€

Gravlax de saumon aux agrumes,
vinaigrette acidulée, suprêmes
d'orange et de pamplemousse

RAVIOLES DE CREVETTES

7€

Ravioles de crevettes faites maison,
bouillon thaï parfumé aux herbes fraîches

PLATS

MAGRET DE CANARD

14.5€

Cuit à basse température,
jus de canard acidulé au cassis

DOS DE CABILLAUD RÔTI

16€

Dos cabillaud rôtis en croûte d'herbes,
beurre blanc au yuzu et salicorne

BALLOTINE DE VOLAILLE

14€

Ballotine de volaille aux champignons,
jus corsé au vin jaune

OMBLE CHEVALIER

17€

Cuit sur peau, sauce à l'oseille et citron

FILET DE BŒUF CHAROLAIS

18.5€

Sauce au poivre vert
Sauce aux morilles

+3€

RISOTTO BUTTERNUT

12€

Risotto crémeux au butternut, purée de
courge rôtie, pickles de butternut et
réduction d'orange

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
Légumes du moment, Frites fraîches**

DESSERTS

GLACES/SORBETS

3,50€

vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette, noix de coco, nougat de Montélimar,
pistache. fraise, framboise, myrtille, pêche, mangue, passion, citron

ASSIETTE DE FROMAGES

7€

Beaufort Été AOP, Bethmale, Tomme du piton

PAVLOVA MYRTILLE

7€

Meringue croquante, crème légère, myrtilles
fraîches, confit cassis et glace myrtille

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; **Œufs** - Ferme du P'ti Gaud - Vétraz-Monthoux; **Saumon** - Ecosse ou Norvège; **Crevettes** - Océan Pacifique; **Cabillaud** - Norvège; **Omble chevalier** - France; **Bœuf** - Charolais Châtelaine France; **Canard** - France; **Volaille** - Châtelaine France; **Agneau** - Nouvelle - Zélande; **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.