

LA TABLE Ernesto

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

ENTREES

ŒUF PARFAIT A 64°C

14€

*Artichaut crémeux, siphon au parmesan
et noisettes torréfiées*

LE JARDIN D'ERNESTO

15€

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

GRAVLAX DE SAUMON

16€

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

RAVIOLES DE CREVETTES

14€

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

PLATS

MAGRET DE CANARD

29€

*Cuit à basse température,
jus de canard acidulé au cassis*

DOS DE CABILLAUD RÔTI

32€

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

BALLOTINE DE VOLAILLE

28€

*Ballotine de volaille aux champignons,
jus corsé au vin jaune*

OMBLE CHEVALIER

34€

Cuit sur peau, sauce à l'oseille et citron

SOURIS D'AGNEAU CONFITE

34€

Jus corsé au thym

RISOTTO BUTTERNUT

24€

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

FILET DE BŒUF CHAROLAIS

39€

*Sauce au poivre vert
Sauce aux morilles*

+ 3€

GARNITURES AU CHOIX

Mousseline de pommes de terre

Polenta crémeuse au parmesan

Légumes du moment

Frites de patate douce

Chaque plat est servi avec une garniture de votre choix.

Sauce morilles en supplément 3€

Garniture supplémentaire 5€

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

LA TABLE Ernesto

DESSERTS

PAVLOVA MYRTILLE

13€

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

PARIS BREST

13€

Pâte à choux, crème onctueuse noisette,
praliné et noisette croquante

RIO

13€

Biscuit moelleux chocolat, croustillant
cacahuète, crémeux cacahuète, mousse
chocolat, chocolat croquant

LA POIRE

13€

Biscuit cuillère, croustillant, confit poire
fleur d'oranger, poires pochées et crème
légère

ASSIETTE DE FROMAGES 14€

Beaufort Été AOP, Bethmale, Tomme du piton

FORMULE DU MIDI

Valable du mercredi au vendredi midi

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

24€

LA TOTALE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

26€

DU MARDI AU JEUDI TOUT EST PERMIS

Oui, tout est permis, choisissez librement à la carte.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À LA CARTE

49€

Supplément de 8€ pour le filet de bœuf

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

ALLERGÈNES

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 se fera un plaisir de vous renseigner.