



## LE MIDI du mardi au samedi :



## LE MIDI à la Carte avec un peu de Patience :

### *En Entrée*

- ✓ Le Foie Gras de Canard mi-cuit au sel, en croûte de gelée poire-verveine, sur biscuit de Savoie aux herbes, chutney original et salade de jeunes pousses, pain maison toasté 17€
- ✓ L'Entrée du jour 12€
- ✓ Grande Salade Gourmande 15,50€

### *En Plat Garni*

- ✓ Plat du Jour viande ou filet de poisson frais avec garnitures du jour 12€
- ✓ Supplément bol de pommes Frites maison 4€
- ✓ Noix de Saint Jacques snackées à la plancha, garnies, crème de poisson et crustacés 21€
- ✓ Filet de Bœuf grillé taillé en tournedos, jus réduit au foie gras, garni légumes frais divers et pommes frites maison 21€
- ✓ avec supplément escalope de foie gras poêlé 26€

### *En Dessert*

- ✓ Grande assiette de fromages affinés de Savoie et Maurienne 8€
- ✓ Dessert du jour 8€
- ✓ Œufs à la neige meringués, sorbet et macaron maison 8€



Le bouche-à-oreille ou le hasard vous ont conduit jusqu'à nous ; soyez les bienvenus. Sélectionner, éplucher, émincer, blanchir, mijoter, touiller, saisir, assaisonner, goûter, sont les prouesses quotidiennes de nos coulisses depuis 2007. Mariant générosité et raffinement, expériences et imagination, et guidé par sa passion, Sébastien Creix et son équipe vous offrent une cuisine de vérité où l'essentiel, c'est que les choses aient le Goût de ce qu'elles sont.

*Welcome ! Here the Chef is at his piano cooking !*

## TOUS LES SOIRS :

### **MENU A LA CARTE 29€**

*Dinner Set Menu*

Mise en bouche surprise,  
Entrée, Plat garni et Dessert au choix dans la Carte  
Supplément Fromage 3€

### **MENU « CONFIANCE » 39€**

*Dinner 'Trust Menu'*

Pour l'ensemble des convives de la table :

Nous vous concoctons une mise en bouche, deux entrées surprise, un plat de viande ou de poisson au choix pour chacun, un dessert surprise. Faîtes-nous confiance !

En option, des vins au verre accompagneront votre menu : 5€ les 14,5cl

### **MENU JUNIOR < 10 ans 10€**

*Children Menu*

Un petit filet de bœuf ou un filet de poisson frais grillé, Légumes frais et pommes frites maison, un jus de fruits naturel de Savoie [du verger : pommes, poires ou raisins blanc], un fromage frais en faisselle ou un dessert surprise !



## MENU A LA CARTE 29€

### Les Entrées *Starter*

- ✓ Le Foie Gras de Canard mi-cuit au sel, en croûte de gelée poire-verveine, sur biscuit de Savoie aux herbes, chutney original et salade de jeunes pousses +5€
- ✓ La Raviole à l'encre de seiche, farce de poissons et moules, jus de moules réduit, moules coquillages, une cuillerée de risotto de la mer, émulsion au safran
- ✓ Déclinaison gourmande autour de la Courge, en moelleux au lard et noisettes torréfiées, en potage avec son 'œuf fermier parfait', émulsion fumée
- ✓ Tataki de Magret de Canard tranché, cuit rosé basse température, sauce miel-soja-sésame et jeunes pousses

Prix à la carte des entrées : entrées 12€ ; le foie gras 17€

### Les Plats *Main*

- ✓ Belle Souris d'Agneau confite dans son jus au thym, laquée au miel et soja
- ✓ Ballotine de Poulet Jaune farcie à la duxelles de champignons, vrai jus de volaille
- ✓ Filet de Poisson Frais doré sur la peau, mer ou lac selon la saison et la météo
  - ✓ Noix de Saint Jacques snackées à la plancha et coulis de crustacés +3€
  - ✓ Filet de Bœuf taillé en tournedos, jus au foie gras +2€
- ✓ Filet de Bœuf taillé en tournedos et son escalope de foie gras de canard poêlé +5€

\*\*\*

*Le 'Vrai' Tournedos Rossini*

*sera de retour pendant la saison de la truffe tuber melanosporum entre janvier et mars selon dispo...*

\*\*\*

Garnitures de légumes frais et féculents au jour le jour, au gré du marché et des saisons

Prix à la carte des plats : plats à 19€ ; les St Jacques 21€, le Bœuf 21€, 26€ avec son foie gras poêlé

### Pause Fromagère *Cheese*

- ✓ Fromage frais en Faisselle Sucré ou Salé façon canuts
- ✓ Sélection de Fromages affinés des Pays de Savoie et confits de pétales de fleurs

Prix à la carte des fromages : Faisselle 5€, Fromages secs 8€

### Les Douceurs à commander en début de repas *Desserts*

- ✓ Gâteau mi-cuit au chocolat extra bitter (72%) et cœur framboise, crème glacée chocolat au lait nougatine et macaron
  - ✓ Œufs à la neige meringués 'flottant' et gourmandises à l'orange
- ✓ Paris-Brest-St Jean revisité en choux avec craquelin, en alternance de mousse noisette traditionnelle et crème glacée caramel beurre salé sur émincé de poire de Coise pochée
  - ✓ Dessert Surprise de ce soir !

Prix à la carte des desserts : 8€

Desserts, glaces et sorbets, macarons sont faits maison sur place, le pain aux céréales aussi !

Avec l'aimable participation de l'artiste guitariste et interprète RAFAELO



cadeau amoureux couple  
célébataire  
soirée  
copains  
spécial  
homme  
parler  
soir  
cœur  
souhaiter  
commercial  
concours  
meur  
fête  
amour  
couple  
trouver  
rose  
chéri  
fête  
amour  
couille  
année  
acheter  
rouge  
meur  
mère  
vidéo  
mau  
cœur  
meur

« Show Valentin 2018 »

### Grignotages & Love Mise en bouche



Duo Foie gras 'à tartiner' mi-cuit sur place au sel et foie gras poêlé avec déclinaison gourmande de betteraves - Pain maison aux graines



Noix de Saint Jacques snackée, fondue de julienne de poireaux et carottes jaunes de Coise, potage comme une bisque de homard au safran, espuma de la mer, son émulsion et sa tuile dentelle au corail



Filet mignon de Veau cuit basse température en croûte de cèpes, vrai jus de veau au foie gras, carottes fanes, crémeux de carottes et pomme croquette aux cèpes



Pause fromagère autour d'une crème glacée au Bleu de Termignon



Un Amour de Dessert en dôme chocolat blanc et mangue renfermant une mousse chocolat noir, lait et orange !

**Menu en six services hors boissons - 45€**

En échange de ce chèque cadeau :

\*\*\*

*Un Resto pour 2*

www.restaurant-le-gavroche.com



LE GAVROCHE  
RESTAURANT

Place du Marché  
73300 St-Jean-de-Maurienne

04 79 20 49 30

Utilisable un an  
à compter de la date d'achat

Valeur 70€

Date d'achat :



Ni repris ni remboursé. Devent nul s'il est abîmé ou déchiré.



## Chèques Cadeau : OFFREZ UN RESTO !

En vente sur place au restaurant sous forme de chèque pour consommation libre, pas de menu imposé

Divers montants depuis 60€ pour deux personnes  
VALABLE UN AN !

Vente par correspondance possible

