

MENU

LE DEMPTEZIEU
RESTAURANT

Pierre-Yves et Marie-Amélie Ruggeri

*Souhaitant adopter une démarche
eco-responsable, nous vous informons que
le changement des couverts ne sera plus
systématique*

*Pour le bien être des employés ainsi que
l'organisation des services le restaurant ferme ses
portes a 15h les après midi et 23h les soirs*

Merci pour votre compréhension

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de
produits bruts.*

Nos viandes sont origine France.

*L'ensemble de nos menus et carte a le label « Fait Maison »
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.*

Veillez nous avertir de vos allergies à la réservation.

Le
Demptézieu
 RESTAURANT
Un œil sur les saveurs

04 74 28 90 49
le-demptezieu@orange.fr
105 rue Hugues de Demptezieu
38300 Saint savin

D
E
S
S
E
R
T
S

La carte des desserts

Les desserts doivent être commandés en début de repas

- * Citron Yuzu, streusel, praliné noisettes
- * Barre chocolat fleur de Cao 70%, noix de pécan
- * Fraise, chocolat blanc et meringue
- * Ananas rôtie, pana cotta, fève de Tonka et caramel
- * Tarte coco/exotique, sorbet passion

Apéritifs

COCKTAILS 20cl	prix nets en euros
* Rendez-vous amoureux : 12.5cl Champagne et douceur de fraises	9,50€
* Bugey SPRITZ : Apérol et Bugey brut du caveau Bugiste	9,50€
* Cocktail Chartreuse : chartreuse , orange	9,50€
CHAMPAGNES 12.5cl	
* Coupe de Champagne	12,50€
* Coupe de Champagne Rosé	12,50€
* Kir Royal Châtaigne, Pêche de Vigne ou Mûre	12,50€
* L' apéritif Maison « Le Demptézieu » (Cocktail légèrement alcoolisé parfumé au citron et légèrement pétillant) 12.50cl	7,50€
ALCOOLS	
* Kir (Cassis, framboises ou mûres) 12.5cl	6,00€
* Whisky Clan Campbell 4cl	7,00€
* Martini, Suze, Porto, Ricard ou Pastis 4cl	6,00€
* Bière artisanale Brasserie du palais ou Ursulines : Blonde, Blanche, Ambrée...33cl	7,50€
SOFTS 20cl	
* Ice Tea, Oasis, Soda	6,00€
* Nectar et jus de fruits : Orange blonde, Fraise, Pêche blanche , ananas victoria ou tomate	6,00€
* Cocktail jus de fruits sans alcool	7,50€

Menu découverte

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Le chef vous compose un menu surprise avec, une mise en bouche, deux entrées, deux plats, fromages et dessert.

Menu à 75,00 euros

Menu des saveurs

La mise en bouche



Les Asperges vertes, Crues, cuites..
œuf parfait, et omble chevalier



Le Pavé de merlu, émulsion de crustacé et coco,
petits légumes
ou

Le filet Mignon de porc en basse température,
lentilles de Trept, jus réduit



La ronde des fromages



Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage et dessert : 45,00 euros
1 entrée 2 plats, fromage et dessert : 58,00 euros

Menu gourmandises

La mise en bouche



Le foie gras cacao et framboise, gelée au vin de nos
collines

ou

Noix de Saint Jacques grillées à la plancha,
duxelles de champignons, jeunes fèves, beurre
d'agrumes



Le Maigre de Corse Label rouge, asperge rôties,
émulsion au vinaigre d'estragon

ou

Le demi Homard entièrement décortiqué dans son
coulis, jeunes pousses d'épinard, tuile de crustacé
(supplément 12,00 euros)

ou

Viande du moment (selon approvisionnement)
de la ferme Cottaz à Torchéfelon, en basse
température, aux morilles, carottes et petit pois



La ronde des fromages



Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage et dessert : 56,00 euros
1 entrée 2 plats, fromage et dessert : 69,00 euros