

Carte estivale du Saint-Nicolas



Chef Marvin Lance



Quand la montagne rencontre la mer

Après plusieurs années d'expérience au sein de différentes maisons étoilées, Marvin Lance s'est établi comme chef du restaurant Le Saint-Nicolas à l'hôtel Au Coin Du Feu.

Durant son apprentissage en Bretagne dans la maison Crouzil, Marvin Lance se découvre une passion pour les produits de la mer. De savoureuses et étonnantes touches iodées seront donc au rendez-vous.

Dans l'intention de faire également honneur à ce joli terroir Haut-Savoyard, le chef va à la rencontre des producteurs locaux afin de mettre en valeur la fraîcheur et la qualité des produits.

La cuisine ouverte sur la salle participe à l'ambiance chaleureuse du restaurant. Elle vous permettra d'apprécier le ballet du chef et de sa brigade qui vous proposeront une cuisine inventive et raffinée dans l'air du temps.

Pendant l'intersaison, nous vous proposons un menu unique gastronomique, respectant les valeurs de notre établissement. Nous le renouvelerons chaque semaine.

En saison, une carte est mise en place, accompagnée d'un menu dégustation ainsi qu'un plateau de fromages locaux rigoureusement sélectionnés par nos soins.



Menu dégustation

(pour l'ensemble de la table)

65 euros

Accords Mets & Vins - 30 euros

Artichaut & Tourteau

Chair de tourteau au citron et à l'estragon
Cœur d'artichaut camus confit,
Chips et purée
Sauce mousseline au poulet rôti

Merlu au fenouil

Merlu nacré, fenouil décliné en salade et braisé
Sauce légèrement anisée à l'anguille fumée
Coussin aux graines de fenouil

Agneau

Selle d'agneau en crépine d'ail des ours
Gnocchis et sabayon à l'ail des ours
Croques gourmands et jus d'agneau

Chariot de fromages affinés des Savoies

Hibiscus

Fraises fraîches, rhubarbes confites
Marmelade, tuiles et sorbet à l'hibiscus
Huile d'aneth

Menu à partager

(uniquement pour quatre personnes)

Tous les plats sont en découpe en salle.

49 euros

Accords Mets & Vins - 30 euros

Tomate

Tomate en quatre façons
Couteaux marinés au vinaigre
Pesto d'ail des ours et jus marinière



Maigre de ligne des Sables-d'Olonne

Maigre brioché à l'ail des ours
Déclinaison de courgettes
Sauce à l'ail des ours

ou

Agneau

Selle d'agneau briochée à l'ail des ours
Mesclun de jeunes pousses en vinaigrette
Sabayon à l'ail des ours



Baba au foin

Baba au sirop « foin-cardamone-girofle »
Crème café, condiment whisky,
Glace et irish coffee fumés au foin

Carte estivale

Entrées

Choux & Radis

Coquille de choux blanc, salade de choux et radis
Purée de choux-fleur à la graine de coriandre
Sauce choux rouge

14 euros

Mulet noir au lard fumé

Mulet cuit par le sel, bulots et coques
Sauce coquillages au lard fumé
Huile de sapin

15 euros

Artichaut & Tourteau

Chair de tourteau au citron et à l'estragon
Cœur d'artichaut camus confit,
Chips et purée
Sauce mousseline au poulet rôti

16 euros

Plats

Merlu au fenouil

Merlu nacré, fenouil décliné en salade et braisé
Sauce légèrement anisée à l'anguille fumée
Coussin aux graines de fenouil

32 euros

Cochon

Longe farcie aux pieds de porc
Sucrines braisées, mesclun en vinaigrette
Cromesquis d'abats, jus roquette

29 euros

Agneau

Selle d'agneau en crépine d'ail des ours
Gnocchis et sabayon à l'ail des ours
Croques gourmands et jus d'agneau

34 euros

Chariot de fromages

Les fromages de notre chariot sont rigoureusement sélectionnés par nos soins. Ils sont issus uniquement de nos régions et possèdent l'appellation fromage Fermier. (lait cru et produit à la ferme)

15 euros

Desserts

Baba au foin

Baba au sirop « foin-cardamone-girofle »
Crème café, condiment whisky,
Glace et irish coffee fumés au foin

11 euros

L'Abrioche

Abricot cuit en croûte de sucre
Tomme de chèvre de la « Ferme des ors »
Glace au lait cru, sarriette
Brioche juste tiédie

12 euros

Hibiscus

Fraises fraîches, rhubarbes confites
Marmelade, tuiles et sorbet à l'hibiscus
Huile d'aneth

13 euros

Menu enfant

jusqu'à 12 ans

18 euros

Plats

Poisson blanc ou viande du moment
Frites ou Légumes

Desserts

Moelleux au chocolat ou pêche pochée

