



*bienvenue*

Du mardi midi au vendredi midi,  
nous vous proposons  
un menu en **trois services**

23 €

*merci*

à nos partenaires,  
producteurs & fournisseurs  
de talent :

Poissonnerie de l'Étoile

Alp'Viandes

Laiterie des Marches

Ferme de Challonges

Coopérative du Tremblay

Maison Baud

Les Vergers du Fort

Les Volailles du Semnoz

Légumes Favrin

Le Fournil de Mérande

- MENU -

entrée, plat, dessert

36 €

Pressé de betterave vinaigré,  
crème échalote

ou

Œuf mimosa à notre façon

•

Entrecôte (ou rognon) chimichurri

Pressé de pomme de terre

ou

Suggestion de la poissonnerie de  
l'étoile

Risotto d'épeautre, jus volaille

•

Dessert au choix dans la carte

- ENTRÉES -

ça commence bien...

Œuf mimosa à notre façon

14 €

•

Foie gras poêlé, asperges vertes,

tartare agrumes

Caramel orange

18 €

•

Pressé de betterave vinaigré,

crème échalote

14 €

•

Rouget barbet snacké, fenouil anisé,

capres, olives

17 €

- PLATS -  
à suivre...

Suggestion de la poissonnerie de l'étoile  
Risotto d'épeautre, jus volaille  
26 €

•

Bonite, asperges blanches, hollandaise  
33 €

•

Selle d'agneau confite, premiers  
petits pois, Jus corsé  
34 €

•

Entrecôte (ou rognon) chimichurri  
Pressé de pomme de terre  
27 €

•

Ris de veau, légumes nouveaux,  
jus de veau  
39 €

•

Râble de lapin, crème d'ail, tarte fine  
aux champignons  
29 €

Assiette  
de fromages affinés

11 €

•

Faisselle

6 €

- DESSERTS -  
pour bien finir...

Mont-Blanc

10 €

•

Cheese-cake et premières fraises

10 €

•

Baba Rhum, mangue, passion

10 €

•

Trilogie chocolat

10 €



L'ESCOUBILLE  
— TABLE & COMPTOIR —

taxes & service inclus • tarifs nets en Euros

[escoubille.fr](http://escoubille.fr)