

NOS BONNES ADRESSES ...

Il était une fois l'inspiration écoresponsable des Trésoms. Depuis plus de 10 ans, Véronique et Pascal Droux ont fait le choix d'une démarche environnementale au sein même de leur établissement. Certifié Clef Verte depuis 2011, nous nous engageons pour le circuit court pour le choix de nos fournisseurs, et dans une démarche gastronomique, respectueuse des produits, d'une distribution respectant les fournisseurs, les clients et l'environnement.

Je vous invite à la découverte des produits proposés par mes artisans, producteurs et agriculteurs. Nous vous donnons les adresses des producteurs avec lesquelles nous travaillons tout au long de l'année.

Boucherie Claude Bocquet

Bouchers depuis plusieurs générations. Rue Louis Boch à Annecy

Bernard Curt, pêcheur sur le lac d'Annecy

Pêcheur professionnel sur le Lac d'Annecy à Duingt, suivant les dates d'ouverture de la pêche du lac d'Annecy.

Jean-Robert Martel, Maraicher

« Découvrez ses légumes issus d'une agriculture raisonnée, cultivés au rythme des saisons à Seynod! »
C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Francis Aubry, L'Escargot de la Source

Éleveur producteur d'escargots en plein air. Rue de l'Eglise à Vieu en Valromey (Ain).

Rudy Lamberton, La Ferme Lombricole

Champignons et endives pleine terre, suivant la saison. C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Dominique Griot, Le Safran de Salagine

A Bloye, en Haute-Savoie, élevage de lamas et production de safran en filaments et de produits safranés.
Route du Grand Salagine à Bloye (74)

Didier Bunaz, Pommes et Poires

Spécialisé dans la production et la culture de fruits à pépins, notamment pommes et poires, suivant la saison.
Au rendez-vous du Terroir, Avenue des Iles à Annecy.

Pierre Gay, Maître Affineur

La Fromagerie Gay sélectionne ses fromages dans le plus grand respect des traditions. Monsieur Gay a été élu Meilleur Ouvrier de France 2011. Rue Carnot à Annecy

Thomas Besombes, éleveur de volailles et lapins

Jeune éleveur spécialisé dans l'élevage de volaille et lapin. C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Abbaye de Tamié

La fromagerie de l'abbaye produit environ 400 kg de fromage de Tamié par jour.
Abbaye Notre Dame de Tamié à Plancherine (73).

Les volailles Miéral

Le nec plus ultra de la volaille de Bresse, la seule au monde à bénéficier d'une A.O.P, à savoir poulet, poularde, chapon, pigeon et dinde chez Jean-Claude Miéral patron/producteur à Montrevel en Bresse.

Christiane Menu, Confiture du Pays

Confitures fabriquées de manière artisanale : cuites au chaudron en petite quantité, elles respectent toute la saveur des fruits. Garanties pur sucre, pur fruit. Teneur en fruit 55% pour 100gr de confiture. Il n'y a pas d'additif, ni gélifiant, ni conservateur. Avenue du Môle à Ayze (74).

Domaine Quénard

Tradition et authenticité président aux destinées de ce domaine familial dirigé par Michel Quénard, relayé aujourd'hui par ses fils Guillaume et Romain. Torméry à Chignin (73)

Hugou

Professionnel du champignon, suivant la saison, il saura vous faire partager sa passion du produit et vous orienter dans cet univers du bon goût. La maison « Hugou Dumas » est une référence en matière de truffe noire. Situé à Rougiers (83)

Chris & Olive

Producteurs d'huile d'olive dans le Péloponnèse en Grèce (Kalamata) et distributeurs de vanille fraîche de l'île de la Réunion. Basé à Menthon Saint Bernard (74).

Cette liste est non exhaustive.

Les caprices de la nature peuvent nous priver de certains produits ou en limiter l'approvisionnement.

MES SUGGESTIONS D'EXCEPTIONS !

Les caprices de la nature peuvent nous priver de certains produits ou en limiter l'approvisionnement.
Vous voudrez bien m'en excuser par avance.

Tous mes plats sont cuisinés au moment, s'ils se font désirer, votre attente sera récompensée.
Bonne dégustation.

	A la carte	Supplément
LES CROZETS AU SARRASIN Crozet façon risotto, Poire et Safran de Salagine	35.00 €	20.00 €
LES ASPERGES VERTES ET LES MORILLES Asperges en cage, Œuf Bio, Morilles fraîches	41.00 €	24.00 €
LE FOIE GRAS ET LA FEVE DE TONKA Foie gras mi-cuit, Pomme-céleri et Tonka rappé	39.00 €	22.00 €
LE SAINT PIERRE ET LE SAFRAN • • • • • Saint Pierre nacré, Safran de Salagine, Célerisotto	41.00 €	24.00 €
LA LOTTE DE L'ATLANTIQUE Tronçon de Lotte glaçé, Coquillages et Chicons Café	43.00 €/pers	
LA FERA DU LAC D'ANNECY Fera étuvée, Carmine braisée, jus à l'Aceto	39.00 €	22.00 €
LE RIS DE VEAU • • • • • Tourte de Ris de Veau braisé, Epinards et Agrumes	41.00 €	24.00 €
LA CÔTE DE BŒUF de chez Mr Bocquet (2 personnes) Côte de bœuf maturée par nos soins rôtie, Pomme de terre en impression, Jus truffé	75.00 €/pers	
LE PIGEON ET L'HUÎTRE Suprême de Pigeon poêlé, Betterave et tartare d'Huître	43.00 €	26.00 €
L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES Agneau décliné, Polenta et Piquillos, Jus réduit	43.00 €	26.00 €
NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS • • • • •	15.00 €	11.00 €
LE KIWI ET LA MYRTILLE • • • • • Kiwi en gelée, Grenade et sorbet Myrtille	15.00 €	9.00 €
LA VANILLE DE MON ENFANCE Déclinaison de la Vanille de l'Île de la Réunion	19.00 €	11.00 €
LE CITRON DE MENTON Crémeux, sorbet, crumble et confit	9.00 €	15.00 €

*Ces plats peuvent remplacer un plat du menu moyennant un supplément.
Toutes nos viandes sont d'origine française*