

## 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 Anecy

### **Bernard Curt, pêcheur sur le lac d'Anecy**

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

### **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 Lauberton, 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 Anecy.

### **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 Anecy

### **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
<b>LES ECREVISSES DU LAC D'ANNECY</b> Crozets façon risotto crémeux, Ecrevisses, Jus réduit	35.00 €	20.00 €
<b>LA POMME DE TERRE</b> Mousseline de pomme de terre, Cèpes de région, Jus de poulet réduit	37.00 €	22.00 €
<b>LA FERA DE BERNARD CURT</b> Tartare de féra, Choux fleur et Pomme verte	37.00 €	22.00 €
<b>LA LOTTE DE L'ATMANTIQUE</b> • • • • • Lotte rôtie, Girolles et Noisettes torréfiées	41.00 €	24.00 €
<b>LA FÉRA DU LAC D'ANNECY</b> Féra étuvé, Brocolis et Sarrasin	39.00 €	22.00 €
<b>LA LANGOUSTINE BRETONNE</b> Langoustine rôtie à la coriandre, Agrumes au thé vert	43.00 €	26.00 €
<b>LE RIS DE VEAU</b> • • • • • Ris de veau piqué à la citronnelle, Oseille et Pomme de terre	45.00 €	26.00 €
<b>LA CÔTE DE BŒUF de chez Mr Bocquet (2 personnes)</b> Côte de bœuf maturée par nos soins rôtie, Champignons de nos sous-bois et Polenta	75.00 €/pers	
<b>LE CANARD DE VIEUGY</b> Aiguillettes de canard, Cuisse confite, Figue Rôtie	41.00 €	24.00 €
<b>LE CHOCOLAT ET LA MYRTILLE</b> • • • • • Crèmeux chocolat Guanaja, Sorbet et Légèreté myrtille	15.00 €	9.00 €
<b>LA CHARLOTTE MIRABELLES DES TRÉSOMS</b>	15.00 €	9.00 €
<b>LA FIGUE ET LE LAIT D'AMANDE</b>	15.00 €	9.00 €

*Ces plats peuvent remplacer un plat du menu moyennant un supplément.*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*