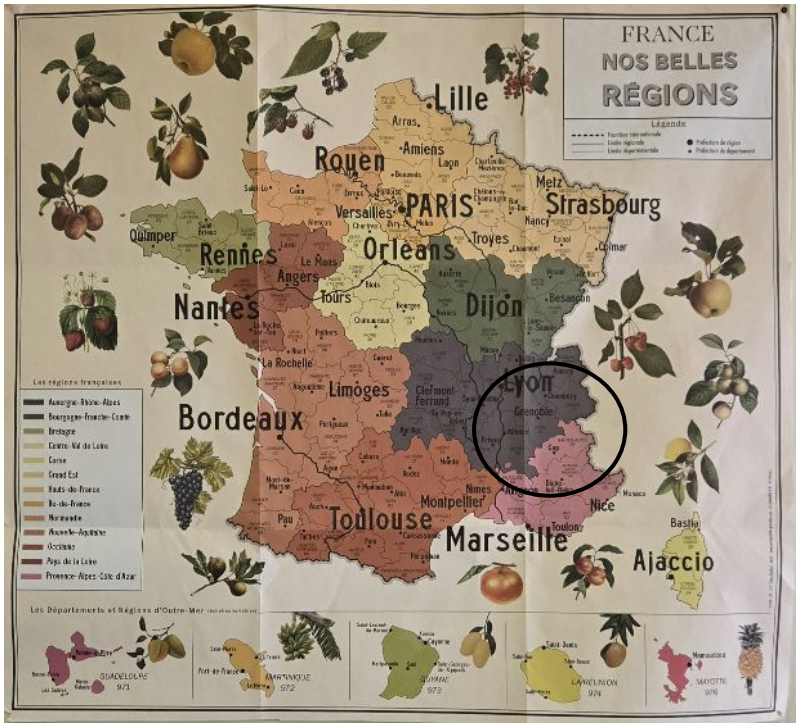
A LA DÉCOUVERTE DES RÉGIONS



Nous avons commencés un tour de France des spécialités régionales.

La France avec ses produits, sa gastronomie est belle.

Nous avons eu envie de revisiter celle-ci avec nos crêpes !

Embarquez avec nous pour un tour de France !

Pour le mois de novembre nous irons dans la région :

Auvergne-Rhône-Alpes

« LA SAVOIE »



****La Chèvre : «Apéritif des Savoyards»**

Cidre brut, eau de vie poire, sirop vanille, pointe de cannelle, orange confite: **11,00 €**

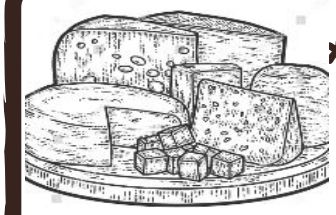
**** Bière découverte :**

Bière des vignes, brasserie Perle

33cl : **6,50€** 50cl : **9,50€**

**** La Chèvre (sans trop d'alcool) : 8,00 €**

Cidre doux 1%, sirop vanille, pointe de cannelle, orange confite.



* La Crêpe Salée : «Reblochonne»

26cm: 15,00€ 32cm: 17,50€

Pommes de terre grenaille, lard paysan fumé, oignons émincés, arrosé vin de Savoie, Reblochon AOP.

* La Crêpe Sucrée : «Façon Mont Blanc» 13,00€

Crème de marron maison, chantilly,
boule de glace vanille, meringues.

* Le Dessert Maison : «Gâteau de Savoie» 8,50€

Gâteau moelleux, coulis caramel, chantilly, crêpes dentelle.

* La Coupe glacée : «Trou savoyard» gourmand 11,00€

1 boule de glace poire, 4 cl Génépi,
chantilly, brisures sablé.

* Le Digestif : «Irish savoyard» 11,50€

Café, Génépi, chantilly, crêpes dentelle.