



Les propriétaires, le Chef, la Chef pâtissière et leur équipe vous proposent une expérience gastronomique et culinaire entre Lacs et Montagnes, qui font la richesse de notre terroir et de nos racines paysannes ainsi qu'une large sélection de flacon dont les meilleurs vins de Savoie.

## **Pour commencer**

**Nos salaisons d'exception sélectionnées par Maxence BAUD**

Mignon de porc infusé au thé bergamote et jasmin – 10 € les 50g

Carron, noix de jambon avec un affinage prolongé – 14 € les 100g



## Menu La Table de la Diosaz

### Entrée

Gyoza aux escargots, yuzu & bouillon aux saveurs asiatiques 18 €

~~~~~  
Betterave, chèvre frais de Savoie, citron caviar & Caviar Oscietre 18 €

~~~~~  
Brioche perdue, champignons & abondance 18 €

~~~~~  
Saint Jaques juste saisies, émulsion de pomme de terre & jus réduit passion miel 18 €  
(Supplément 3g de Caviar Oscietre 6 €)

### Plat

Filet de Fera, poireau brulée & sauce ail noir 28 €

~~~~~  
Raviole au butternut, espuma de parmesan et émulsion de courge 24 €

~~~~~  
Carre d'Agneau, topinambour, mini légume & jus d'Agneau 28 €

~~~~~  
Filet de bœuf Angus maturé, purée de pomme de terre truffée & jus de viande 36 €  
(Supplément de 8 € en menu)

### Fromage

L'Ercheu des fromages affinés de Savoie 14 €

### Dessert

Chocolat 70% « Cameroun » et gingembre 12 €

~~~~~  
Panais, chocolat blanc & Poire 12 €

~~~~~  
Le café façon cappuccino 12 €

~~~~~  
Pomme Granny Smith, aneth & sauce huile d'olive 12 €

Menu en 3 services 52 €  
Avec accord Mets et Vins 69 €



## Menu Dégustation

*Ce menu surprise évolue au fil des jours, des saisons, des arrivages et de l'imagination de notre Chef pour vous faire découvrir notre univers entre lacs et montagnes ainsi que les plus beaux produits de nos régions françaises.*

*Il se décline en cinq actes sales ainsi qu'un instant sucré imaginée par notre Chef pâtissière.*

*Menu Dégustation en 6 services 79 €*

*Avec accord mets et vins « Découverte » 110 €*

*Avec accord mets et vins « Connaisseur » 140 €*

*Menu servis à l'ensemble de la table avant 13h15 ou 20h30*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients présents dans vos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires.*



Auberge des Gorges

Hôtel & Restaurant de pays

★★★

Vallée de Chamonix - mont Blanc

## Menu du Marché

### Entrée

Saint Jacques, passion et pomme de terre

~~~

Champignons, huile de truffe et abondance

~~~

Foie gras, carotte et agastache

### Plat du Marche

Plat selon l'inspiration du Chef et selon les produits de saison

### Dessert

Le reblochon fermier et sa salade verte

~~~

Le café de chez Shouka

~~~

La pomme et sa glace

Plat du marché 19 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26 €

Entrée + Plat + Dessert 32 €

Servis uniquement le midi du mardi au samedi



## **Menu Coté Montagne**

### **Nos Fondus (A partir de 2 personnes)**

Nature 25 € par personne

Aux Cèpes 30 € par personne

A la Truffe 35 € par personne

Toutes nos fondues sont servies avec une sélection de salaison de la maison BAUD ainsi qu'une salade verte



## Nos artisans et producteurs

### **Pain**

Jacquier Éric aux Houches, Haute Savoie

### **Escargot**

Domaine des Orchis à Poisy, Haute Savoie

### **Caviar**

Sturia à Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Aquitaine

### **Salaison, Charcuterie et Viande**

Maison BAUD à Villaz, Haute Savoie

### **Poisson et produit de la mer**

Du Léman à l'Océan à Thonon les Bains, Haute Savoie

### **Truffes et Foie gras**

Maison Masse à Limonest, Rhône

### **Fromage, Œuf et Beurre**

Coopérative du Val d'Arly à Flumet, Savoie

### **Fromage**

Joseph Paccard Artisan Affineur à Manigod, Haute Savoie

### **Chocolat et Noisette**

Cocoa Valley à Epagny, Haute Savoie

### **The et Cafe**

Shouka à Chamonix, Haute Savoie