

1^{er} Mets

				Prix carte:
<u>Nos entrées:</u>				
<u>La châtaigne, la courge et le topinambour:</u>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	13 €
<i>velouté de châtaignes, ravioles de courges et topinambour à la ricotta, huile de truffes</i>				
<u>L'oeuf:</u>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	14 €
<i>façon meurette, lard confit, déclinaison d'oignon et pain perdu</i>				
<u>Le foie-gras de canard:</u>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	18 €
<i>en terrine, pain d'épices et chutney de fruits et légumes</i>				
<u>La biche :</u>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	19 €
<i>en tartare, condiment savora-estragon, jaune d'oeuf confit</i>				
<hr/>				
<u>La seconde entrée : découverte du Chef</u>				
<u>Les escargots :</u>			<input checked="" type="checkbox"/>	/
<i>De Philippe Héritier, en mitonné, galette de chèvre et émulsion au cresson, truffe</i>				
<hr/>				
<u>Nos plats:</u>				
<u>Le porc:</u>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	22 €
<i>joues confites 6H, crémeux de panais, caramel d'orange</i>				
<u>Le cabillaud:</u>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	22 €
<i>le pavé, émulsion thai, légumes de saison</i>				
<u>Le turbot:</u>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	26 €
<i>le filet, nage de coquillage et légumes de saison</i>				
<u>Le cerf :</u>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	28 €
<i>la côte grillée, jus aux baies rouges (baies de goji et airelles)</i>				
<hr/>				
<u>Nos desserts:</u>				9 €
<u>Le chocolat :</u>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<i>entremets croustillant, caramel-cacahuètes</i>				
<u>Les agrumes :</u>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<i>soupe soufflée aux agrumes, servi chaud</i>				
<u>Le marron :</u>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<i>crème tiramisu aux marrons et marrons glacés, biscuit noisettes et copeaux de chocolat</i>				
<u>Les fromages:</u>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<i>affinés par M. GAY (MOF)</i>				

Merci de prévenir en cas d'allergies alimentaires.

1^{er} Mets

On se « met » à table !

Originaires de Bourgogne, Nicolas fait ses débuts à la Botte de Nevers où il se passionne pour la cuisine. Il exerce ensuite à l'Auberge de la Charme, étoilé michelin à Dijon.

Après avoir rencontré Gaëlle à Dijon, ils partent s'installer à Annecy pour travailler au Clos des Sens avec Laurent et Martine Petit.

Après quelques années, Nicolas devient le chef du Contresens pendant plus de cinq ans. C'est là que Gaëlle entre dans la profession.

Suite à la naissance de leurs deux enfants, Gaëlle s'oriente dans des restaurants de type brasserie durant 6 ans.

Pour améliorer sa créativité et son souci du détail, Nicolas part travailler auprès de Pascal Avertis au Clos du Château à Pringy.

A la mi-septembre 2015, Gaëlle et Nicolas ouvrent leur 1^{er} restaurant.

Gaëlle vous accueille, du lundi au vendredi, dans leur établissement d'une vingtaine de couverts, dans un cadre chaleureux et familial. Nicolas, derrière ses fourneaux, vous cuisine des produits frais et de saison.

Mais pourquoi « 1^{er} Mets » ?

Date clef dans leur vie : date de mariage, date de naissance de leur fils Enoha et « M » pour la première lettre du prénom de leur fille, Maëlyss.

Maintenant que vous avez appris à nous connaître, nous vous souhaitons de passer un bon moment parmi nous. Pour le bon déroulement de notre service, n'oubliez pas de nous signaler vos allergies alimentaires.

Bon appétit !

MENU DE SAISON	<i>entrée + plat + dessert à choisir parmi les</i>		35 €
MENU 1ER METS	<i>entrée + plat + dessert à choisir parmi les</i>		45 €
MENU DEGUSTATION	<i>entrée + entrée découverte + plat + dessert à choisir parmi les</i>		53 €
<hr/>			
MENU PETITS GOUR'METS	<i>entrée + plat + dessert à choisir parmi la carte</i>		20 €
(-12 ans)	<i>entrée + plat ou plat + dessert à choisir parmi la carte</i>		15 €

Merci de prévenir en cas d'allergies alimentaires.

Prix nets TTC, service compris.

Règlement par CB ou espèces uniquement, pas de tickets resto ni carte déjeuner ni chèque vacances

