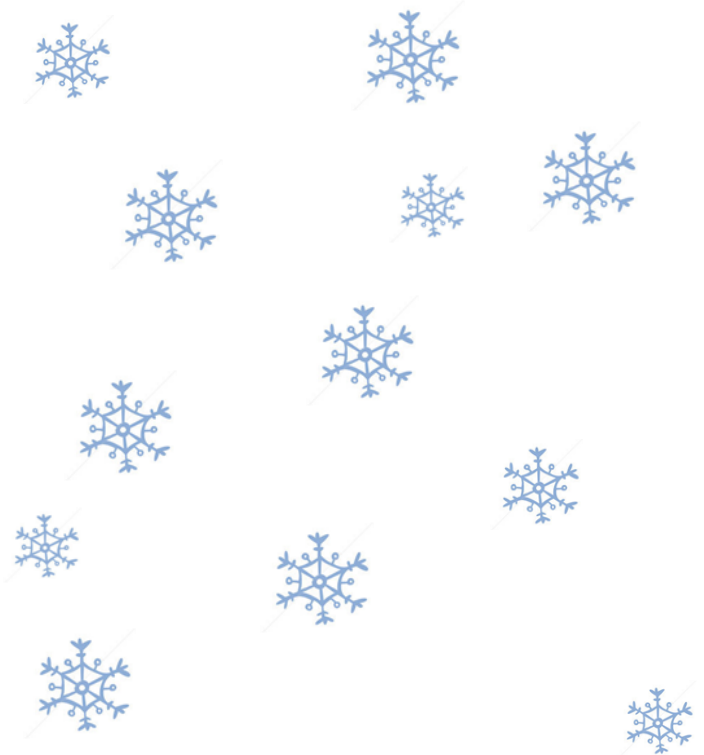


LAMAMMA

RESTAURANT.ANNECY



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Planches à partager

Jambon de Parme	14 €
Charcuteries Italiennes	13 €
Bruschetta « Savoyarde » ●	13 €
Bruschetta « Parma »	13 €

Nos Incontournables

Poisson du moment rôti au four, Poêlée de Légumes de Saison	24 €
Filets de perches Meunière, Frites Allumettes	23 €
Pièce de bœuf juste poêlée, Fricassée de Grenailles et Légumes	21 €
Lasagnes de La Mamma, Salade verte	17 €
Escalope de VEAU Milanaise, Linguine Napolitaine	19 €
Fondue Savoyarde ●●	19 €
Avec jambon de Savoie ●	24 €
Tartiflette, Salade verte ●	19 €

Pastas

A la Napolitaine ●	13 €
A la Carbonara	15 €
A la Bolognaise	15 €

Salades

	Petite	Grande
Savoyarde <i>Salade verte, croustillants de Reblochon, Lardons, Tomates</i>	11 €	15 €
Caesar <i>Salade, Blanc de Poulet, Parmesan, Tomates, Croûtons, sauce Caesar</i>	11 €	15 €
Salade de Saison ● <i>Salade, Mâche, Croûtons, Betteraves Chioggia, Oeuf Poché et Emulsion Champignons, Des de Tomme de Savoie</i>	11 €	15 €



● Produits Régionaux

● Plat Végétarien

Carte du Moment

Entrées

La Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit Confit de Myrtilles, Pain aux Fruits Toasté	17 €
Le Saumon Fumé par nos soins, Crevette Kadaïf Salade Croquante de Mâche et Guacamole	14 €
Le Saint-Honoré « Savoyard » à la Crème de Reblochon et Jambon Emulsion au Lard	12 €
La Crème de Potimarron, Saint Jacques Rôties Bouillon au Noilly	14 €

Plats

Le Demi Magret Confit, Polenta « Millasson » aux Cranberries Jus Réduit	18 €
Le Pavé de Merlu Rôti, Jus Safrané au x Coques et Moules Tagliolini à L'Encre de Seiche	19 €
Le Pot au Feu de Volaille et Foie Gras de Canard Poché à L'Estragon	21 €
Le Médaillon de Veau, Croûte « Viennoise », Mousseline de Topinambour, Pommes Fondantes	18 €
Plat Végétarien: ● Choix de Trois Garnitures à la Carte	15 €

Assiette de fromages : 8 €

du M.O.F. Dubouloz *La Crèmerie des Marchés* ●

Desserts : 8 €

Le Vacherin aux Fruits Exotiques, Sorbet Mangue
La Bûche Tout Chocolat, Glace Mascarpone
La Fine Tarte aux Pommes Caramélisées, Glace Cannelle
Tartelette Citron / Yuzu Meringuée, Sorbet Framboise

Carte des Glaces à Consulter

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition à la réception

Menu Terroir: 25€

- ◆ Le Saint-Honoré «Savoyard»

- ◆ Tartiflette,
Salade Verte

- ◆ Coupe Génépi arrosé

Suggestion de Vin:
Taconière ●
Gamay Chautagne ●

Menu Découverte: 32€

- ◆ La Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit
Confit de Myrtilles, Pain aux Fruits Toastés

ou

- ◆ Le Saumon Fumé par nos soins, Crevette Kadaif,
Salade Croquante de Mâche et Guacamole



- ◆ Le Pavé de Merlu Roti,
Jus Safrané aux Coques et Moules,
Tagliolini à L'Encre de Seiche

ou

- ◆ Le Médaillon de Veau Croute « Viennoise »
Mousseline de Topinambour, Pommes Fondantes



- ◆ La Buche Tout Chocolat, Glace Mascarpone

ou

- ◆ Tartelette Citron / Yuzu Meringuée,
Sorbet Framboise

Menu Enfant: 10€

- ◆ Lasagnettes de la Mamma

◆ ou

P'tit Merlu Frites

- ◆ Glace ou Salade de Fruits



LAMAMMA

RESTAURANT.ANNECY



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition à la réception

