

Menu Terroir: 25€

◆ Le Saint-Honoré «Savoyard»

- ◆ Tartiflette,
Salade Verte

◆ Parfait Glacé Génépi

Suggestion de Vin:
Taconnière ●
Gamay Chautagne ●●

Menu Découverte: 32€

Tomme Blanche de la Ferme D'Épagny
Beignets de Pommes de Terre,
Mesclun de Saison

ou

Soupe aux Moules Safranée
Julienne de Légumes, Crostinis



Pavé de Cabillaud Skrei Poché
Matelote de Légumes de Saison
Bouillon Nantua

ou

Magret de Canette Rôti
Jus à L'Orange
Dauphinois de Patates Douces



Tiramisu « Mont Blanc »
Glace Mascarpone

ou

Croustade Frangipane aux Fruits Rôtis
Glace Vanille



LAMAMMA

RESTAURANT.ANNECY



Menu Enfant: 10€

◆ Lasagnettes de la Mamma

◆ ou

P'tit Merlu Frites

◆ Glace ou Salade de Fruits



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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



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 €
Croziflette, Salade Verte	

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 €

Carte du Moment

Entrées

Os à Moëlle aux Champignons Velouté Forestier, Toasts Aillés	13 €
Le Saint-Honoré « Savoyard »	12 €
Soupe aux Moules Safranée Julienne de Légumes, Crostinis	13 €
Tomme Blanche de la Ferme D'Epagny Beignets de Pommes de Terre, Mesclun de Saison	12 €

Plats

Rouelle de Cochon Confite, Brunoise D'Hiver Risotto de Crozets	17 €
Magret de Canette Rôti Jus à L'Orange Dauphinois de Patates Douces	18 €
Pavé de Cabillaud Skrei Poché Matelote de Légumes de Saison Bouillon Nantua	19 €
Tête de Veau Roulée et Snackée Sauce Gribiche Pommes Fondantes	16 €
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 €

Ananas Rôti Vanillé Pain aux Epices, Glace Caramel Laitier
Tiramisu « Mont Blanc » Glace Mascarpone
Coulant Chocolat, Cœur Myrtilles Sorbet Fraise
Croustade Frangipane aux Fruits Rôti Glace Vanille



● Produits Régionaux

● Plat Végétarien

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