

*MENU*

LE DEMPTEZIEU  
RESTAURANT

Pierre-Yves et Marie-Amélie Ruggeri

*Souhaitant adopter une démarche  
eco-responsable, nous vous informons que  
le changement des couverts ne sera plus  
systématique*

*Pour le bien être des employés ainsi que  
l'organisation des services le restaurant ferme ses  
portes a 15h les après midi et 23h les soirs*

*Merci pour votre compréhension*

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de  
produits bruts.*

*Nos viandes sont origine France.*

*L'ensemble de nos menus et carte a le label « Fait Maison »  
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.*

*Veillez nous avertir de vos allergies à la réservation.*

Le  
**Demptézieu**  
 RESTAURANT  
*Un œil sur les saveurs .....*

04 74 28 90 49  
le-demptezieu@orange.fr  
105 rue Hugues de Demptezieu  
38300 Saint savin

# La carte des desserts

Les desserts doivent être commandés en début de repas

- \* Rocher chocolat noir, crumble cacao, glace amandes grillées
- \* Variation de citrons comme une tarte inversé, sorbet citron noir
- \* La Fraise, chocolat blanc et basilic
- \* La Framboise, crème pistache et vanille en barre

## Apéritifs

COCKTAILS 20cl	prix nets en euros
* Rendez-vous amoureux : 12.5cl Champagne et douceur de fraises	9,50€
* St Sav' SPRITZ : Apérol/Pétillant domaine du Loup St Savin	9,50€
* Cocktail Chartreuse : chartreuse , orange	9,50€
CHAMPAGNES 12.5cl	
* Coupe de Champagne	12,50€
* Coupe de Champagne Rosé	12,50€
* Kir Royal Châtaigne, Pêche de Vigne ou Mûre	12,50€
* L' apéritif Maison « Le Demptézieu » (Cocktail légèrement alcoolisé parfumé au citron et légèrement pétillant) 12.50cl	7,50€
ALCOOLS	
* Kir (Cassis, framboises ou mûres) 12.5cl	6,00€
* Whisky Clan Campbell 4cl	7,00€
* Martini, Suze, Porto, Ricard ou Pastis 4cl	6,00€
* Bière artisanale Brasserie du palais ou Ursulines : Blonde, Blanche, Ambrée...33cl	7,50€
SOFTS 20cl	
* Ice Tea, Oasis, Soda	6,00€
* Nectar et jus de fruits : Orange blonde, Fraise, Pêche blanche , ananas victoria ou tomate	6,00€
* Cocktail jus de fruits sans alcool	7,50€

# Menu découverte

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Le chef vous compose un menu surprise avec, une mise en bouche, deux entrées, deux plats, fromages et dessert.

Menu à 75,00 euros

# Menu des saveurs

La mise en bouche



Œuf cuit à 64°C

Crème de champignons de Paris, lard d'Arnad (IGP Italie)



La pêche du moment, inspiration printanière  
ou

Le filet de canette, jeunes carottes, olives et Balsamique d'Izeron



Les fromages, d'ici et d'ailleurs



Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage et dessert : 45,00 euros  
1 entrée 2 plats, fromage et dessert : 58,00 euros

# Menu gourmandises

La mise en bouche



Le Foie Gras de canard Français maison, garniture au rythme de la nature

ou

Les Noix de Saint Jacques grillée, asperges rôties, émulsion coraillée



L'omble Chevalier en basse température, asperges vertes et ail des ours

ou

Le demi Homard décortiqué entièrement, coulis de têtes, sucrine grillée (supplément 12,00 euros)

ou

La viande du moment de la ferme Cottaz à Torchefelon, (selon approvisionnement) quelques morilles et garniture printanière



Les fromages, d'ici et d'ailleurs

Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage et dessert : 56,00 euros  
1 entrée 2 plats, fromage et dessert : 69,00 euros