



DZ Restaurant - Homtel Cervolan - Rte de l'aéroport - 73240 Voglans - 04 79 52 03 10 - info@cervolan.com



DEPART

FOIE GRAS de canard aux pommes GRANNY-SMITH en terrine, Pâte de coing & brioche toastée		17. ⁰⁰ €
HUITRES PAPILLON GILLARDEAU sur tavaillon	6 pièces 17. ⁰⁰ €	12 pièces 29. ⁰⁰ €
MAKIZUSHI AU SAUMON , Wasabi et sauce soja		13. ⁸⁰ €
RISOTTO CREMEUX , Copeaux de Beaufort		14. ⁵⁰ €
NEMS SAVOYARDES (de pommes de terre, lard et Reblochon)		10. ⁰⁰ €
SALADE CESAR FAÇON SAVOYARDE (croustillant de reblochon, jambon cru de Savoie, Beaufort)		13. ⁰⁰ €

SUITE

LASAGNES VEGETARIENNES au chèvre (lasagnes, épinard, duxelles de champignons, chèvre frais, coulis de tomates)		14. ⁸⁰ €
NOIX DE SAINT-JACQUES juste rôties émulsion citronnelle-gingembre et julienne de poireaux frits		23. ⁰⁰ €
BAR CUIT SUR « OPUS PISCATUM » sablé à la farine de pois chiche aux olives et tomates confites		20. ⁸⁰ €
WELLINGTON DE VOLAILLE , aux champignons du moment, sauce Madère		14. ⁸⁰ €
ENTRECOTE de bœuf grillée jus corsé au vin de Mondeuse		18. ⁰⁰ €
TOURNEDOS DE CHEVREUIL , jus corsé aux myrtilles, chips de pomme de terre		22. ⁰⁰ €
TARTARE 100% pur bœuf, coupé au couteau, à vous de l'assaisonner !		15. ⁰⁰ €

Pour accompagner votre plat, choisissez une garniture :
Légumes de saison ou Grosses frites « Maison » ou Salade composée

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Cuisine imaginée et élaborée par Frédéric Graglia et l'équipe du dZ

Tarifs TTC, Taxes et Service compris

FIN

FROMAGES

ALLUMETTES DE BEAUFORT et confiture du moment sur tavaillon	6. ⁰⁰ €
TRANCHE DE TOME DE SAVOIE , feuille de mâche à l'huile de noix	5. ⁰⁰ €
FROMAGE FRAIS , crème épaisse ou coulis	4. ⁵⁰ €

DESSERTS

ECLAIR VANILLE « NEW AGE » , sorbet pomme & smoothie du verger	7. ⁵⁰ €
SOUPE SOUFFLEE au chocolat et crème glacée Bulgare,	8. ⁸⁰ €
LES 3 PETITS POTS de crème Brûlée !	7. ⁵⁰ €
COMPOTEE DE POMMES , sablé breton, glace vanille et crémeux caramel	7. ⁰⁰ €

GLACES & SORBETS

2.⁴⁰ € la boule

VANILLE BOURBON, CAMEL SALE, CHOCOLAT, BULGARE
FRAISE, POMME, CITRON VERT, MYRTILLE, FRUITS DE LA PASSION,

Cuisine imaginée et élaborée par Frédéric Graglia et l'équipe du dZ

Tarifs TTC, Taxes et Service compris

LES FORMULES



Tous les midis du lundi au vendredi
Jours après jours...
...selon le marché

Menu à 17.⁰⁰ €

Entrée
+
Plat
+
Dessert

Menu à 15.⁰⁰ €

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

MENU ENFANT POUR LES MOINS DE 10 ANS 14.⁰⁰€

Petit Steak de bœuf & grosses frites Maison, 2 boules de glaces au choix

Cuisine imaginée et élaborée par Frédéric Graglia et l'équipe du dZ

Tarifs TTC, Taxes et Service compris