

*Memento*

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

- \* Finger de pommes caramélisées, crème montée mascarpone, sablé breton et caramel
- \* La Poire belle Hélène en forêt
- \* Mont blanc, marron et myrtille comme un cheesecake
- \* Fraicheur Ananas/citron yuzu/cardamome granola exotique, sorbet fruit de la passion

## 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€

A  
P  
E  
R  
I  
T  
I  
F  
S

# 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



Gravlax de Truite, choux rouge et betteraves, croustillant de sarrasin de Trept



Dans l'esprit d'une brandade revisitée, la pêche du moment

ou

Paleron de porc confit à la bière brune du Palais (Optevoz) lentille de Trept et légumes d'automne.



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 maison céleri et pomme verte

ou

Les Noix de Saint Jacques juste saisies, courges en folie et orange



Lotte en cuisson lente roulée, champignons des bois jus d'arêtes au vin rouge de Saint Savin.

ou

Le demi Homard décortiqué, coulis de carapace et , variation de patates douces (supplément 12,00 euros)

ou

La pièce de Viande (selon approvisionnement) de la ferme Cottaz à Torchefelon, en basse température déclinaison de carottes et jus réduit



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