

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

- * Chocolat noir et Griottes comme une forêt noir
- * Variation de citrons comme une tarte inversé, sorbet citron noir
- * Dans l'esprit d'une Pina colada, le rocher coco
- * Tartelette de figue, crémeux verveine miel, glace feuille de figuier

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



Ravioles automnale, courge et champignons



*La pêche du moment, choux en déclinaison
ou*

La Volaille, dans l'esprit d'un Tajine



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, poireaux,
émulsion coraillée*



*La Lotte cuisson lente, inspiration de saison
ou*

*Le Demi Homard décortiqué, Royale de potimarron,
courge et châtaigne, coulis de carapace
(supplément 12,00 euros)
ou*

*La viande du moment de la ferme Cottaz à
Torchefelon, (selon approvisionnement)
Légumes racines*



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*