



Bienvenue



À MA TABLE

Marion Gaignard
Cheffe Créatrice Culinaire

L'amour de la terre, des gens, de la cuisine est l'unique secret pour réussir une recette.

RAFFINÉE

PRIX

Pour 6 personnes : 46€ / pers

Pour 5 personnes : 55€ / pers

Pour 4 personnes : 69€ / pers

Pour 3 personnes : 92 € / pers

Pour 2 personnes : 138€/ pers

Accord mets & vins en collaboration avec un caviste, proposant uniquement des vins d'exceptions, des vins vivants

Pour 4 verres : 24€ en plus par personne

Options

Menu enfant – 12 ans sur demande

Le menu peut être adapté en fonction de vos restrictions alimentaires signalés au préalable

(végétarien, femme enceinte, sans gluten, sans lactose...)

C A R T E

MISE EN BOUCHE

Au gré de l'inspiration du Cheffe au Marché

ENTREE

Velouté de Châtaignes, éclats de noisettes & châtaignes torrifiées et chantilly à la truffe

ou

Endives caramélisées au miel, boudin blanc grillé et pignons

ou

Caviar de lentilles au sel fumé, betterave et œufs mollet aux herbes

PLAT

Terre & Mer

Dos de cabillaud en croûte de lard et purée de butternut

ou

A la faveur de l'automne

Rôti de veau à la pancetta, pomme de terre et châtaignes à la sauge

ou

Au bord de la mer

Filets de sole au beurre d'agrumes et fondue de poireaux fenouils

DESSERTS

Poires caramélisées au cognac et crackers au fenouil

ou

Baba de Noël et sirop à l'orange

ou

Pomme d'amour rôtie au four, confite au sel de Guérande, amandes, le tout saupoudré de sablé gourmand à la noisette

DOUCEURS

Thé, tisanes ou Café accompagné d'une douceur

MISE EN BOUCHE

Au gré de l'inspiration du Cheffe au Marché

ENTREE

Ravioles de crabes au citron vert, fumet mousseux

ou

Œuf mollet, caviar, crème de panais au parmesan

ou

Gravlax de truite aux pétales de betteraves et pommes acidulées, caviar de citron & chantilly au gingembre

PLAT

Terre & Mer

Filet de cabillaud cuit à basse température, tartare d'huîtres et purée au beurre de yuzu, bouillon de jambon

ou

Promenons-nous dans les bois

Rôti de bœuf en croûte au foie gras et morilles accompagné de sa purée de pomme de terre à la crème et aux morilles

ou

Prendre le large

Rôti de lotte, sabayon à la mandarine et son Risotto crémeux au safran

FROMAGES

Sélection de trois fromages par Joseph Paccard Artisan Affineur et son bouquet de légumes

DESSERTS

Crème glacé aux marrons, meringues et coulis de myrtilles

ou

Tartelettes chocolat, crémeux caramel beurre salé et chantilly au confit de Bière Celta

ou

Cheesecake sans cuisson citron menthe framboise

DOUCEURS

Thé, tisanes ou Café accompagné d'une douceur

PRODIGIEUSE

C
A
R
T
E

PRIX

Pour 6 personnes : 76€ / pers

Pour 5 personnes : 92€ / pers

Pour 4 personnes : 114€ / pers

Pour 3 personnes : 156€ / pers

Pour 2 personnes : 226€/ pers

Accord mets & vins en collaboration avec un caviste, proposant uniquement des vins d'exceptions, des vins vivants
Pour 4 verres : 28€ en plus par personne

Options

Menu enfant – 12 ans sur demande
Le menu peut être adapté en fonction de vos restrictions alimentaires signalés au préalable (végétarien, femme enceinte, sans gluten, sans lactose...)

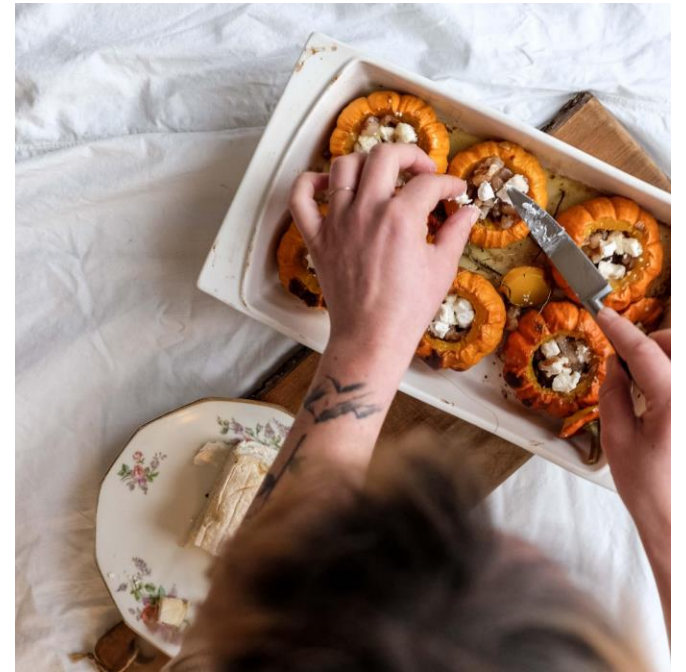
CARTE BLANCHE

C'est la SURPRISE du Cheffe...

*Il suffit d'un mot, d'un souhait, d'une
émotion, d'une envie,
avec ma baguette magique je vous
propose*

***un menu sur mesure**
qui saura vous surprendre
ainsi que vos convives.*

Création
Découverte
Cuisine intuitive
Plaisir sensoriel



Rassembler
Sur mesure
Produits locaux
Convivialité
Partage
Goût

EURL GAIMAR

07 60 33 43 60 | www.le-poulailler-annecy.com

 lepoulaillerbrunch@gmail.com

 [@lepoulaillerannecy](https://www.instagram.com/lepoulaillerannecy)

 [Le Poulailler Annecy](https://www.facebook.com/LePoulaillerAnnecy)

Cheffe et fondatrice du Le Poulailler, depuis 2015

Passionnée, amoureuse de la terre et soucieuse de la provenance de chacun des aliments, je me fournis exclusivement au Marché d'Annecy, auprès de maraichers ou **producteurs locaux**. Ce lieu est source d'**inspiration** et assure la **qualité** du produit à l'état brut, jusqu'à sa mise en lumière, dans **votre assiette**, après un passage entre mes mains de cheffe.

Créatrice, ma cuisine évolue et s'affirme chaque année un peu plus, surtout quand le Chef étoilé*** **Laurent Petit** m'ouvre ses portes pour 3 mois de stage dans ses établissements à Annecy en 2019.

Cette année fût une belle renaissance pour le Poulailler à travers les Tablées Secrètes qui est le cœur de mon activité et mon statut de **Cheffe à Domicile**.

J'aime vous **surprendre**, il suffit d'une émotion, d'une phrase ou d'un mot échangé ensemble et me voilà à concocter pour vous un dîner ou déjeuner, un univers qui **vous ressemble**.