

ONAIÀ

Cuisine en mouvement

A LA CARTE

ENTRÉE

Poireaux primeur - Sauce Gribiche - Crumble de parmesan - Câpres soufflées	9€
Méli Mélo Melon & Pastèque - Jambon de Savoie 9 mois - Chips de pain grillé - Huile de Basilic - Sorbet Melon	11€
Crudo d'Omble Chevalier de la Pisciculture Murgat - Eau de Tomate - Cerise au vinaigre - Achillée Millefeuille	15€

PLAT

Aubergine rôtie au brasero - Sauce Tahini - Condiment au 2 Citrons - Salade d'herbes fraîches - Sumac	20€
Pluma de cochon - Purée Patate Douce Légumes du soleil Grillés - Sauce Chimichurri	25€
Sandre de la Ferme Intégrale - Millefeuilles de légumes d'été - Tomates cerises rôties - Emulsion de Poivrons - Sauce Onaïa	27€

FROMAGE

Sélection de la Fromagerie des Entremonts (90g) - Marmelade	12€
---	-----

DESSERT

Blanc manger - Fruits jaunes frais - Crème anglaise à la Reine des prés - Sorbet fruits jaunes - Gel Safran de la ferme de la Brévardière	9€
Mousse Chocolat Bonnat Pur Origine Venezuela 75% - Glace Chartreuse Gel Citron Menthe	12€

Cuisiné et servi avec amour par Clément, Quentin, Samuel, Jean Philippe et Arthur

Liste des allergènes sur demande

Prix TTC service inclus

ONAIÀ

Cuisine en mouvement

MENU

MENU “AU FIL DU GUIERS VIF”

Disponible uniquement le soir

~ 59€ ~

5 services

Fraîcheur végétale

~

A contre courant

~

L'âme des champs

~

L'expression du terroir

~

Tentation acidulée

Accord Mets & Vins de Samuel
(4 verres)
~ 29€ ~

Accord Mets & Boissons sans alcool
(4 verres)
~ 23€ ~