

# RESTAURANT VINCENT FAVRE FELIX

La cour de l'Abbaye  
Table Créative



**RESTAURANT**  
VINCENT FAVRE-FÉLIX



Table Créative

Du mardi au samedi  
Au déjeuner de 12h00 à 13h45  
Au dîner de 19h30 à 21h00  
Fermé le dimanche et le lundi

## Quelques mots sur le Chef

Passé par les cuisines du grand Chef Marc Veyrat, VFF reste avant tout un chef indépendant à la volonté forte ! Ce passionné de nature sait parfaitement où il veut aller.

Fils d'un bûcheron restaurateur autodidacte, Vincent Favre-Félix prend à 23 ans à peine les rennes du restaurant familial au Col de la Forclaz. Quelques années plus tard il finit par le vendre et passe alors par plusieurs grandes cuisines françaises pour s'installer finalement à l'Auberge du Lac à Veyrier-du-Lac où il y restera 7 ans.

Haut-savoyard de naissance, ancré dans sa région, il porte en lui une cuisine de goûts affirmés et d'audace comme celle qu'il admire profondément chez le chef triplement étoilé Laurent PETIT.

Imaginatif, hyperactif, entrepreneur, Vincent Favre-Félix se lance dans son projet de vie dans lequel il veut s'affirmer totalement et qu'il porte avec fierté et énergie. Il ouvre son propre restaurant qui allie une cuisine élégante et raffinée au cœur d'un restaurant musée.

***La « Table créative »***

**Sélectionner et consommer des produits frais, c'est parfois accepter de manquer car nous travaillons au bon pré de dame nature.**

**Certains de nos mets peuvent demander un temps de préparation, merci de votre compréhension.**

## **Menu Affaire**

**29 €**

Entrée / Plat / Dessert

## **Menu Affaire**

**23 €**

Entrée / Plat

Ou

Plat / Dessert

*Menus servis uniquement au déjeuner  
du mardi au vendredi, hors fêtes et jours  
fériés*

*Prix TTC, service compris*

## **Menu Gourmand**

**49 €**

Mise en bouche

\*

Brochet, Girolle, Serpolet

Ou

Cèpe, Vin jaune, Noisette du Piémont

\*

Omble chevalier, Mûre, Betterave

Ou

Veau de lait, Livèche, Citron

\*

Pré Dessert

\*

Pêche, Verveine, mélisse

Ou

Chocolat, Café, Chartreuse

\*

Mignardises

**Tout changement vous sera facturé**

**Accord mets et vins 24 €**

**(3 verres)**

*Prix TTC, service compris*

## **Menu Fin Gourmet**

**55 €**

Mise en bouche

\*

Brochet, Girolle, Serpolet

Ou

Cèpe, Vin jaune, Noisette du Piémont

\*

Omble chevalier, Mûre, Betterave

Ou

Veau de lait, Livèche, Citron

\*

Chariot de Fromages

\*

Pré Dessert

\*

Pêche, Verveine, mélisse

Ou

Chocolat, Café, Chartreuse

\*

Mignardises

**Tout changement vous sera facturé**

**Accord mets et vins 32 €  
(4 verres)**

*Prix TTC, service compris*

## **Menu Dégustation\***

**72 €**

Mise en bouche

\*

Écrevisse, Radis noir, Pamplemousse

\*

Cèpe, Vin jaune, Noisette du Piémont

\*

Omble chevalier, Mûre, Betterave

\*

Côte de Bœuf Limousine, Pomme de  
terre, Cresson\*\*

**\*\*Supplément de 10€\*\***

\*

Chariot de Fromages

\*

Pré Dessert

\*

Olive de Nyons, Amande, Citron

\*

Mignardises

**Tout changement vous sera facturé**

**Accord mets et vins 40 €**

**(5 verres de vin)**

**\*Menu servi à l'ensemble des convives**

*Prix TTC, service compris*

## Nos Entrées

Veau de lait, Livèche, Citron

18€

\*

Cèpe, Vin jaune, Noisette du Piémont

19€

\*

Écrevisse, Radis noir, Pamplemousse

21€

## Nos Plats

Brochet, Girolle, Serpolet

26€

\*

Omble chevalier, Mûre, Betterave

28€

\*

Côte de Bœuf Limousine, Pomme de  
terre, Cresson

39€

*Prix TTC, service compris*

## **Nos Fromages**

Chariot de Fromages  
(De chez Alain Michel)

12€

\*

Faisselle de Ferme

5€

## **Nos Desserts\***

Pêche, Verveine, mélisse

14€

\*

Chocolat, Café, Chartreuse

15€

\*

Olive de Nyons, Amande, Citron

16€

\*Pour une meilleure qualité de service, les desserts sont à commander en début de repas.

*Prix TTC, service compris*



## **Nos Producteurs et Fournisseurs :**

Alain Michel, fromager, Annecy

\*

Philippe Heritier, héliiculteur, Poisy

\*

Fabien Roquet, torrificateur, Villaz

\*

Jean Luc Raillon, herbes aromatiques et  
mini légumes, Saint-Vincent-La-  
Commanderie

\*

Serge Ngassa, chocolatier artisanal,  
Villaz

\*

Maxence Baud, boucher, Salaison Villaz

\*

Yvan et Ulrich Masset, boulanger,  
Annecy

## **Nos Producteurs et Fournisseurs :**

La Dent Doche, Distillerie (eaux de vie et  
liqueurs), Bernex

\*

Emanuel Veyrat, bières et limonade,  
Marcellaz-Albanais

\*

Valhrona, chocolat, Tain l'Hermitage

\*

Charles Papillon, jus de fruits,

\*

La Ferme de Quincy Maraîcher, Sillingy

\*

La Ferme de Laurette, beurre, Thônes

\*

Vignolis, olive et huile d'olive, Nyons