

*RESTAURANT
VINCENT FAVRE FELIX*

La 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 la famille finit par le vendre et il 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 gré de dame nature.*

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

Menu Affaires

29 €

Entrée / Plat / Dessert

Menu Affaires

24 €

Entrée / Plat

Ou

Plat / Dessert

Tout changement vous sera facturé
**Notre carte est susceptible de contenir
des produits allergènes**

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

Prix TTC, service compris

Menu Gourmand

51€

Mise en bouche

*

Trompettes, Cèpes, Girolles

Ou

Saint-Jacques, Topinambour, Citron vert

*

Rouget, Langoustine, Persil racine

Ou

Filet de bœuf fumé, Huîtres, Betteraves

*

(Chariot de fromages 12€)

*

Pré Dessert

*

Panais, Poire, Châtaigne

Ou

Noisette, Cacao, Tonka

*

Mignardises

Tout changement vous sera facturé

Accord mets et vins 27 €

(3 verres)

Prix TTC, service compris

*Menu Dégustation**

82 €

Mise en bouche

*

Œuf bio, Beaufort, Arabica

*

Trompettes, Cèpes, Girolles

*

Saint-Jacques, Topinambour, Citron vert

*

Rouget, Langoustine, Persil racine

*

Chevreuril, Chocolat, Polenta

*

Chariot de Fromages

(Sélection de 3 morceaux au choix)

*

Pré Dessert

*

Dessert au choix

*

Mignardises

Tout changement vous sera facturé

Accord mets et vins 63 €

(7 verres)

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

Prix TTC, service compris

Nos Entrées

Œuf bio, Beaufort, Arabica

19 €

*

Trompettes, Cèpes, Girolles

20 €

*

Saint-Jacques, Topinambour, Citron vert

22 €

Nos Plats

Rouget, Langoustine, Persil racine

29 €

*

Filet de bœuf fumé, Huîtres, Betteraves

34 €

*

Chevreuil, Chocolat, Polenta

37 €

Prix TTC, service compris

Nos Fromages

*Chariot de Fromages
(De chez Alain Michel)*

14 €

*

Faisselle de Ferme

5 €

*Nos Desserts**

Panais, Poire, Châtaigne

15 €

*

Pomme, Vin jaune, Caramel au thym

16 €

*

Noisette, Cacao, Tonka

17 €

**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, héliculteur, Poisy

*

Fabien Roguet, torréfacteur, Annecy

*

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

*

Serges Ngassa, chocolatier artisanal, 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 artisanaux,
Vallée du Rhône*

*

La Ferme de Quincy Maraîcher, Sillingy

*

La Ferme de Laurette, beurre, Thônes

*

Vignolis, olive et huile d'olive, Nyons