



carte

Hiver

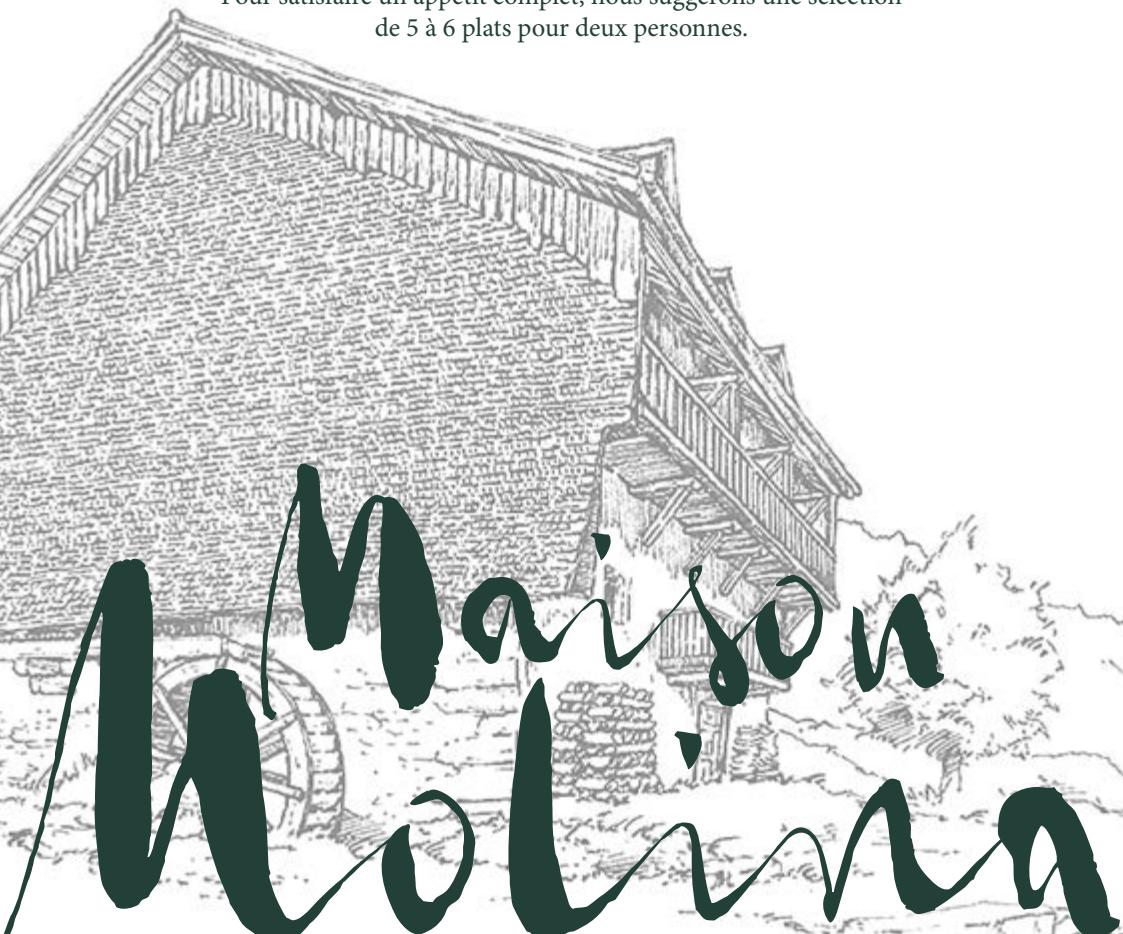
L'Auberge du Moulin de Léré *Maison Molina*

...propose une cuisine de partage.

Tous nos plats sont conçus pour être dégustés ensemble,
au centre de la table,

dans un esprit convivial et généreux.

Pour satisfaire un appétit complet, nous suggérons une sélection
de 5 à 6 plats pour deux personnes.



l'Auberge
du Moulin de Léré
Maison Molina

les Petits plats

Salaison d'exception	20€
Noix de jambon, palanche, cecine, cotra.	
Cromesquis de pomme de terre et fromage d'ici, fromage blanc aux herbes	8€
Tripes de boeuf frites, XO	10€
Pâte en croûte cochon/gibier, ketchup de coing	12€
Carottes à la cheminée, pommes, fromage frais, noisettes, fines herbes.	11€
Focaccia, poires et panais caramélisées, crème crue, fenouil, beurre noisette, éclats de noix	12€
Écrevisses au barbecue, aïoli d'écrevisses	25€

Petits plats

l'Auberge
du Moulin de Léré
Maison Molin

les Grands plats

La pièce de Gibier confite/ rôtie, jus	Pour 2 personnes	45€
	Pour 4 personnes	90€
Volaille de Lullin entièrement désossée, sauce suprême, petits oignons	Pour 2 personnes	35€
	Pour 4 personnes	60€
Pêche exceptionnelle du Léman, sauce Grenobloise	14€/100gr	
Tarte fine aux champignons, échalotes, crème beurre noisette	23€	
Betteraves rôties, fruits préservés, yaourt, shiso au sel	14€	

Grands plats

l'Auberge
du Moulin de Léré
Maison Molina

les douceurs

Reblochon fermier du Reposoir confiture de poire

12€

Tarte tatin, crème crue

13€

Île flottante

13€

Mont-Blanc : glace aux fruits noirs, chantilly,
crème de châtaignes cuites à la cheminée

14€

douceurs