



**MAISON 1402,
C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE CŒUR.**

Le 14 février, une date qui a tout changé pour nous. De cette rencontre est née une évidence, puis une famille, avec nos deux filles. Aujourd'hui, une nouvelle aventure prend vie : Maison 1402, un lieu qui nous ressemble.

Tous deux issus du monde de la restauration, nous partageons la même passion et un profond amour de la gastronomie française. Épicuriens dans l'âme, nous aimons recevoir, créer, rassembler et faire plaisir.

Marie-Amélie, diplômée de l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains, a à cœur de faire chaque service un moment soigné et chaleureux. Gaëtan, cuisinier avec plus de dix ans d'expérience, partage son temps entre le terrain de rugby le dimanche et la cuisine le reste de la semaine, où il remplace les crampons par la précision et la finesse, en y consacrant toute son énergie et sa créativité.

Nous sommes heureux de vous accueillir et de partager avec vous une cuisine sincère, guidée par les saisons, les produits et le plaisir de recevoir. Installez-vous, prenez le temps... et laissez-vous porter.

Marie-Amélie, Gaetan et notre équipe

NOS ENTREES

L'OEUF11€00

En Mimosa, Ail Noir et Pickles de Moutarde

LA CÉSAR12€00

Volaille Jaune Fermière, Oeuf Mollet Plein Air, Parmesan,
Salade Romaine, Croûtons Dorés, Sauce Caésar, Tomates

LE CRABE.....15€00

En Club Sandwich, Cébette, Combava et Grenade

LA TOMATE (V)13€00

Servie avec Pastèque, Stracciatella, Pesto et Sorbet
Tomate Basilic

PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON 140215€00

A découvrir selon les saisons

NOS PRODUCTEURS:

Légumes: Ferme des Burettes- Marcilloles

Aromatique: Chez Gary- Gillonnay

Fromages de Chèvre: Chez Paulo - Gillonnay

Pain: Le Fournil Côté - La Côte Saint André

Charcuterie: Boucherie Berlioz - La Côte Saint André

Nous privilégions autant que possible les circuits courts, en nous adaptant chaque jour aux produits que nous recevons.

Notre carte évolue ainsi au rythme des arrivages et des saisons.

Nous avons à cœur de respecter le travail de nos producteurs, éleveurs, cueilleurs et pêcheurs, dont les métiers dépendent étroitement des conditions naturelles.

Dans cette démarche, nous valorisons chaque produit dans son intégralité afin d'en révéler toute la richesse. Légumes, poissons et viandes sont travaillés dans toutes leurs dimensions : sauces, bouillons, jus, croustillants... rien n'est laissé de côté.

Ici, chaque élément est utilisé avec exigence et bon sens, pour limiter le gaspillage et sublimer le produit.



NOS PLATS

LE BOEUF32€00

Filet servi en Tataki, Fricassée de Champignons, Roquette et Parmesan

LE POULPE28€00

Rôti au Big Green Egg, Yaourt Caramélisé, Poivrons et Mini Piquillos

LE BAR27€00

Juste grillé, Salade de Fenouil, Petits Pois au Beurre et Espuma d'Agrumes

LA VOLAILLE24€00

Cordon Bleu, Comté, Jambon Truffé, Purée d'Artichaut Fumé et Tomates Cerises Confites.

LES PÂTES (v)22€00

Mezzi Rigatoni, Pesto de Pistaches et Burrata Crémeuse

MENU ENFANT 12€00

LE POISSON (selon arrivage)

OU

LA VOLAILLE

Servie panée

ACCOMPAGNEMENTS:

Légumes du Moment et Pommes de Terre Nouvelles

LA GLACE

Prix nets en euros TTC – service compris

NOTRE SELECTION DE VIANDES

Notre cave de maturation évolue au fil des arrivages, pour vous garantir une sélection toujours fraîche et de caractère.

Nous travaillons des pièces entières afin de vous proposer des découpes d'exception, comme la côte et le faux-filet à l'os.

Chaque viande est choisie avec la plus grande exigence, en privilégiant des bêtes finement persillées, pour un goût incomparable.

Nos accompagnements sont resservis sur demande.

A découvrir!

LES CÔTES MATURÉES A PARTAGER :

Black Pearl (Pologne).13€00 les 100 grammes

Holstein (France)10€00 les 100 grammes

LES CÔTES A PARTAGER :

Black Angus (Irlande)..... 9€00 les 100 grammes

FAUX FILET A L'OS :

Holstein (France).....10€00 les 100 grammes

ACCOMPAGNEMENTS:

Pommes de Terre Nouvelles

Légumes d'Eté

Prix nets en euros TTC – service compris

NOS FROMAGES

Sélection de Fromages Locaux9€00

NOS DESSERTS:

LE COOKIE;.....9€00

Cuit Minute, Glace Vanille Macadamia, Praliné Noisettes
10 minutes d'attente

LA VANILLE.....10€00

En Mille-Feuille

L'ANANAS8€00

Servi en Carpaccio avec son crémeux passion

LE CHOCOLAT9€00

En Mousse Chocolat comme chez Mamie

LA GLACE9€00

Glace Bulgare, Glace Praliné Noisettes, Framboise et Spéculoos

Prix nets en euros TTC – service compris