

dz dropping zone
carte printemps

DZ Restaurant - Homtel Cervolan - Rte de l'aéroport - 73240 Voglans - 04 79 52 03 10 - info@cervolan.com



DEPART

TRILOGIE DE FOIE GRAS DE CANARD , tuile de nougatine de muesli	17. ⁰⁰ €
MAKI PROVENÇAL... L'esprit bruschetta en Maki Chèvre frais, aubergine grillée, tomate confite et pain aux céréales grillé	13. ⁸⁰ €
CLUB « dZ » pain complet toasté, champignons, tomates, courgettes, aubergines et œuf poché	13. ⁴⁰ €
PRESSE DE LAVARET AUX PETITS LEGUMES ET TARTINE DE TAPENADE	14. ⁵⁰ €
POINTES D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES , Hollandaise au poivre de Sichuan	13. ⁹⁰ €
SALADE 150^E UNE HISTOIRE ITALO-SAVOYARDE Jambon de Savoie, mozzarella bille, tomate, olives, copeaux de Parmesan Salade et gressins « Maison »	Small 9. ⁹⁰ € Big 13. ⁵⁰ €

SUITE

LASAGNES VEGETARIENNES au chèvre lasagne, épinard, duxelles de champignons, chèvre frais, coulis de tomates	14. ⁸⁰ €
FILET DE LAVARET MEUNIERE , émulsion noisette	15. ⁰⁰ €
DORADE ROYALE ROTIE , cuite entière et farcie aux herbes	16. ⁰⁰ €
COTELETTES D'AGNEAU MARINEES & GRILLEES , marinade d'origan, herbes de Provence et garam massala	18. ⁸⁰ €
ENTRECOTE de bœuf grillée jus corsé au vin de Mondeuse	Small 200gr 17. ⁵⁰ € Big 300gr 21. ⁰⁰ €
WOK DE CANARD PARFUME AU MIEL EPICE , petits légumes et nouilles chinoises	18. ⁰⁰ €
TARTARE 100% pur bœuf, coupé au couteau, à vous de l'assaisonner !...	15. ⁰⁰ €
POELEES DE PENNE REGATE au chorizo, légumes, tomates et parmesan	12. ⁹⁰ €
Pour accompagner votre plat choisissez une garniture : Légumes de saison ou Poêlée de pomme ratte ou Salade composée	

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Cuisine imaginée et élaborée par Frédéric Graglia et l'équipe du dZ

Tarifs TTC, Taxes et Service compris

FIN

FROMAGES

ALLUMETTES DE BEAUFORT et confiture du moment sur tavaillon	6. ⁰⁰ €
TRANCHE DE TOME DE SAVOIE, feuilles de mâche à l'huile de noix	5. ⁰⁰ €
FROMAGE FRAIS, crème épaisse ou coulis	4. ⁵⁰ €

DESSERTS

SAVEURS D'AUTREFOIS, pana cota vanille, smoothie vin chaud Brioche façon pain perdu, glace caramel salé aux éclats de pain d'épices	7. ⁸⁰ €
DEMI-SPHERE DE CHOCOLAT NOIR, Mousse légère au chocolat, cœur d'abricot et son sorbet	8. ⁸⁰ €
VERRINE DE FRUITS ROUGES SIGNATURE « dz » Fruits rouges, soupe de fraises, glace, tuile, chantilly	7. ⁸⁰ €
COMPOTEE DE POMMES, sablé breton, glace vanille et crémeux caramel	7. ⁰⁰ €
CAFE GOURMAND SURPRISE !	7. ⁸⁰ €
GLACES ET SORBETS	2. ⁴⁰ € la boule
Vanille Bourbon, Caramel Salé, Chocolat, Bulgare, Menthe, Noix de Coco Fraise, Abricot, Citron vert, Myrtille, Fruits de la passion,	

LES FORMULES

Tous les midis du lundi au vendredi

Jours après jours...

...selon le marché...

Menu à

17.⁹⁰ €

Entrée

Plat

Dessert

Menu à

15.⁰⁰ €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

MENU ENFANT POUR LES MOINS DE 10 ANS 14.⁰⁰ €

Petit steak de bœuf & Grosses frites maison, 2 Boules de glaces au choix

LES EXCLUSIVES

Le Best Seller du Chef en 5 volumes

seulement pour 9.⁹⁰ €/pers !

*Assortiment de nos 5 meilleures
ventes en planche à commander
comme des Tapas à l'Apéro !*

First Class 20.⁰⁰ €

Plateau au comptoir Service en 30 min

« Bien manger, sans perdre de temps »

*Plat + Dessert (service en simultané)
1 Verre de vin ou ½ Eau minérale
1 Café*

Cuisine imaginée et élaborée par Frédéric Graglia et l'équipe du dZ

Tarifs TTC, Taxes et Service compris