

**NOUVELLE ADRESSE SUR LES BORDS DU LAC D'ANNECY**  
**LE RESTAURANT LES CASSINES**  
Table bistronomique les pieds dans l'eau à Talloires-Montmin

C'est le nouveau spot de l'été sur les bords du lac d'Annecy, à Talloires-Montmin : le restaurant « Les Cassines », dernier né de la plage des Cassines, après « La Guinguette » et le food-truck « Le Petit Baigneur ». Dans ce lieu unique et paisible, le restaurant Les Cassines proposera une cuisine à la fois créative, bistronomique, à l'esprit familial et qui fera la part belle aux produits *vraiment* locaux.

Télécharger la carte [ICI](#)



*En patois savoyard, une cassine désigne « une petite maison champêtre »*

**UN CHEF POUR UNE SIGNATURE : « DU FRAIS, DU LOCAL ET DES PLATS À PARTAGER »**

**Pierre-Christophe Égaux** prend les reines de la cuisine. Jeune chef de 26 ans, il a fait ses armes en centre-ville d'Annecy notamment au restaurant « Une autre histoire ».

Son leitmotiv : des plats élaborés avec des aliments de saison et des producteurs uniquement issus de la région. Sa patte se distingue dans l'offre des « **plats à partager** », véritable signature des lieux. On se retrouve en famille ou entre amis sur les grandes tables en bois brut pour partager un poulet rôti, un parmentier de bœuf, un poisson entier ou encore des fromages du territoire (3 à 4 personnes).

La carte se distingue également par une offre végétarienne de choix.

Pierre-Christophe s'engage à renouveler sa carte 3 à 4 fois par saison.

**Prix :**

Entrées : entre 14 et 19€

Plats : entre 25 et 35€

Plats à partager : à partir de 20€ / personne

Menu : Entrée/ Plat / Dessert : 45 €

## UNE DIZAINE DE PRODUCTEURS DU TERRITOIRE POUR UN CIRCUIT COURT VERTUEUX

Si la qualité est le critère numéro 1 du chef Pierre-Christophe Égoux, la provenance et l'histoire des produits sont tout aussi clé : du fromage de Brebis de La Ferme des Petits Pieds de Karen à Menthon-Saint-Bernard, aux viandes de la ferme de Challonges et en passant par les glaces artisanales de chez Glaces & Cows au col de Tamié, chacun des producteurs des Cassines a une histoire et un savoir-faire d'exception à partager.

*Les autres producteurs :*

- # Sébastien et Antoine, boulangers bio de la Tartine à la Thuile.
- # Morgane, spécialiste de la culture de micro végétaux, fleurs et herbes aromatiques à Alex.
- # Jérôme, le maraîcher du Jardin à emporter à Doussard.
- # Maison Baud à Villaz pour la charcuterie et la viande.
- # Jean François Paccard, le fromager Affineur de Manigod.
- # Les truites de la pisciculture Pett en Savoie.

## LE REPÈRE DE L'ÉTÉ

Bénéficiant d'un emplacement rare au bord du lac d'Annecy, **les pieds dans l'eau**, cette nouvelle adresse promet une expérience singulière qui titillera les papilles.

Midi et/ou soir, l'ambiance des lieux et l'environnement viendront sublimer le contenu de l'assiette.

De **mai à octobre** l'adresse sera ouverte tous les jours, sur réservation (fermeture uniquement le mardi). Avec **60 couverts** en extérieur et **60 couverts** en intérieur, il sera possible de vivre l'expérience « Cassines » à tout moment. Même sous la pluie, la vue s'apprécie depuis la véranda.

**Le +** : le parking gratuit de grande capacité juste derrière le spot, une denrée rare au bord du lac.

## 1 LIEU, 3 AMBIANCES

Les Cassines : une destination complète.

A la fois zone de loisirs avec sa plage, lieu de restauration avec ses 3 offres (Guinguette, Food truck et le restaurant des Cassines), le site continue sa mue et se tourne toujours vers l'avenir avec d'autres projets à venir visant à développer l'hébergement pour continuer d'enrichir son séjour sur place.

**Ouverture prévue le jeudi 12 mai 2022 à 12h**

**Ouvert 6j/7du mercredi au lundi, midi et soir, réservation au 04 80 97 28 04 ou sur [www.les-cassines.com](http://www.les-cassines.com)**