

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE
CRÈME DE PECORINO, ÉCLATS DE MARRONS

PLAT

COEUR DE CÉLERI POMME RÔTI
ÉMULSION DE PERSIL PLAT, NOISETTES TORRÉFIÉES
& CHOU KALE CROUSTILLANT

DESSERT

COMPOTE DE COINGS
MERINGUE, CRÈME CHINOISE PRALINÉE

53.- PAR PERSONNE

63.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

70.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS

CARTE DES MENUS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES MENUS



MENU VIANDE / POISSON

ENTRÉE

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES
ŒUF PARFAIT, ÉMULSION DE PATATE DOUCE,
ÉCLATS DE PECORINO & NOISETTES TORRÉFIÉES

PLAT

TRANCHE DE SAUMON SUISSE À LA GRENOBLOISE
CRESSON FONTAINE & POMMES ANNA

OU (À CHOIX)

PALERON DE BŒUF BRAISÉ
POMMES MOUSSELINE, CÔTES DE BETTE
(FOIE GRAS EN EXTRA: + 8.-)

DESSERT

COMPOTE DE COINGS
MERINGUE, CRÈME CHINOISE PRALINÉE

65.- PAR PERSONNE

75.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

82.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS



MENU VIANDE OU POISSON "PRESTIGE"

AMUSES-BOUCHE

SURPRISE DU CHEF

ENTRÉE

PÂTÉ EN CROÛTE SAISONNAL
PICKLES DE LÉGUMES

PLAT

QUENELLE DE BROCHET DU LAC
SAUCE NANTUA, ÉPINARDS À LA CRÈME

OU (À CHOIX)

FILET DE BŒUF DE NOS MONTS
TERRINE DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES OUBLIÉS
& JUS DE VEAU CORSÉ

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE
CRUMBLE AU CAFÉ & GLACE À LA FÈVE TONKA

92.- PAR PERSONNE

102.- PAR PERSONNE AVEC FROMAGE EN PLUS

