



Menu Classique Automne - Hiver 2018

Menu Classique : 37€ T.T.C./personne

Entrée - Plat de Poisson ou de Viande - Dessert




Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 6,00€ T.T.C./personne

Vin AOC 9,00 € T.T.C./personne



Entrées

Pomme de terre à la vapeur, filet de Haddock fumé
Salade de légumes et fruits d'automne, vinaigrette huile de noix et noisette,
croustillant au parmesan 
Terrine de saumon d'Islande, choux fleur poêlé au beurre de nos montagnes
Tourte forestière à la tomme de Savoie 
Soupe du retour du Marché aux légumes du Moment 
Œuf poché façon Meurette, croûtons et lardons de Veau



Poissons

Dorade en filet, courge spaghetti aux éclats de Noisette
Truite du Jura, risotto de crozets aux champignons
Filet de Flétan "Fish and Chips", sauce Tartare



Viandes

Noix de Joue de Bœuf confite au Marc de raisins « Altesse », Tagliatelles fraîches et carottes
Roulade de Dinde au Beaufort « Chalet d'Alpage », poêlée forestière, légumes racines
Blanquette de Veau, polenta crémeuse de Maïs Grand Roux



Desserts

Crème brûlée à la vanille
Pommes cuites comme une tatin, sablé breton et double crème de Gruyère
Aumonière de Poire pochée à la cannelle, sorbet poire des côteaux du Lyonnais
Riz au lait, Myrtilles et dentelle de caramel
Soupe de fruits d'automne à la Beaujolaise, tuile et sorbet cassis
Moelleux au chocolat Guanaja et cœur coulant framboise

