



## Menu Du Chef Automne - Hiver 2019

Menu Dégustation : 47€ 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

Escargots de Poisy, aux céleris et pomme de Savoie

Ravioles de Royans à la ciboulette

Velouté de champignons en capuccino à la musclade, popcorn au reblochon



### Poissons

Cabillaud juste poelé, déclinaison de légumes anciens, jus de Piquillo

Filet d'omble chevalier des Cévennes, riz 'bio' de Camargue moelleux et 'crispie'



### Viandes

Canette rotie aux fruits d'automne, pomme purée maison

Fondant de Veau, lardons et pommes fondantes



### Desserts

Tartelette et sorbet 'Tout citron'

Brioche à la fleur d'oranger comme un pain perdu

Tartelette au chocolat Dulcey, creme glacée au café