



Menu Classique Automne-Hiver 2019-2020

Menu Classique : 37.50€ T.T.C./personne

Entrée - Plat de Poisson ou de Viande - Dessert




Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 6.50€ T.T.C./personne

Vin AOC 9.00€ T.T.C./personne



Entrées

Soupe aux oignons de pays, tartine croustillante, oignon confit et frit 
Crèmeux de pommes de terre aux noisettes et champignons de sous bois 
Salade d'automne, fruits et légumes de terre et de l'air 

Burrata de Haute Savoie aux trompettes des Maures, panais en deux façons 

Œuf de ferme poché, coulis de potiron

Filet de Hareng de pêche durable fumé à l'ancienne en mille feuille de pomme de terre



Poissons

Pavé de Saumon d'Islande aux céréales, Risotto de risonne

Filet de Rouget à la bouille de roche, légumes d'aïoli

Bar en filet, Amarante du Pérou



Viandes

Pavé de Gigot d'Agneau, carottes paysannes, pois chiche des Hautes Alpes
Suprême de Pintade fermière de la région, pommes, coings et poires de Savoie

Parmentier de Jarret de Veau aux saveurs de forêt



Desserts

Crème brûlée Spéculoos

Moelleux au chocolat et coeur de fruits rouges, sorbet aux Cassis noir de Bourgogne

Panacotta végétale à la verveine de notre jardin et fruits de l'instant

Déclinaison autour de la poire, stick et sauce chocolat

Gelée de citron vert, riz au lait et « vinaigrette » passion

Figue rôtie, pop corn et crème glacée vanille

