



Menu Classique Printemps - été 2021

Menu Classique : 37,50€ T.T.C/personne

Entrée - Plat de Poisson ou de Viande ou Végétarien - Dessert

Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 6,50€ T.T.C/personne ou Vin AOC 9 €T.T.C/pers.



Entrées

Mozzarella Buratina de Haute-Savoie, Carpaccio de Tomates tricolores et Pistou à l'Ail des ours 

Cappucino de Petits Pois Menthe, Chantilly et tuile de Pancetta de Veau

Sablé Parmesan, Légumes crus et cuits, bouquet de Jeunes Pousses 

Beignets de Tomates aux Herbes Fraîches, Roquette 

Terrine de Saumon & Courgettes, Mesclun de Salade

Bruschetta de Légumes printaniers, Tapenade d'Olives noires



Poissons

Pavé de Cabillaud sauce Safran, Risotto d'Orges perlés et Petits Pois maraîchers

Truite du Jura grillée, Asperges vertes et Riz noir, Vierge de Tomates

Pavé de Saumon croustillant au Sésame, Tagliatelles fraîches au Pistou et Carottes jaunes



Viandes

Ballotine de Volaille fermière aux Poireaux, Frégola et Fèves

Effiloché de Bœuf confit, Pommes mousseline et Légumes du moment

Epaupe d'Agneau confite, Semoule à l'Huile d'Olive, Légumes façon Tajine, Amandes et Fruits secs



Plats Végétariens

Risotto de petit Epeautre au Chou rouge et Tofu

Tomates farcies au Quinoa et Légumes de saison



Desserts

Panacotta au Lait de Coco et Vanille de Madagascar, Coulis Mangue Passion

Baba au Rhum aux Fruits rouges, Chantilly à la Grenadine

Chou pâtissier, Crème légère à la Pistache et Fruits de saison, Sorbet du moment

Crème bûlée à la Fève de Tonka

Brioche façon Pain perdu, Framboises et Crème glacée

