



Menu du Chef Automne-Hiver 2021/2022

Menu du Chef : 47,50€ T.T.C./personne


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

Eaux Minérales - Thé ou Café

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



Entrées

Foie gras de canard en terrine, compotée d'oignons rouges au vinaigre balsamique
Blinis de pomme de terre, crème Acidulée et truite fumée
Crèmeux de pommes de terre, Girolles fraîches et croustillants épicés 



Poissons

Filet de Rouget juste saisi, légumes d'hiver tout en couleurs
Pavé de Turbot sauvage, galette parmentière et confit de fenouil



Viandes

Carré d'Agneau rôti aux herbes, pommes darphin et champignons des sous-bois
Filet de canette de Barbarie, crozets de Savoie et légumes oubliés



Plats Végétariens

Canelloni aux épinards, gratiné aux fromages de notre région



Fromages

Plateau de Fromages affinés de notre région



Desserts

Tartelette à la praline, sorbet aux agrumes
Vacherin aux fruits rouges et vanille de Madagascar
Stick chocolat blanc et noisettes, crème légère à la vanille et fruits de saison

