



## Menu Classique Printemps - Été 2022

Menu Classique : 38,50€ 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

- Tarte tatin de légumes, jeunes pousses de roquette
- Mozzarella Burratta, pistou et tomates confites de couleur
- Chèvre chaud pané au sésame, mesclun de salade et oignons frits
- Beignets de courgettes aux herbes fraîches, sauce à la grecque et bouquet de salade
- Salade de poulpe et pépinettes, légumes printaniers et spiruline
- Asperges blanches, émietté d'œuf, mayonnaise aux herbes et croutons dorés



### Poissons

- Filet de merlu aux agrumes, risotto aux fèves et petits pois
- Pavé de truite rose grillé, asperges vertes et boulgour, huile vierge acidulée aux groseilles
- Papillote de poisson, légumes de printemps et orge perlé



### Viandes

- Filet de volaille grillé, jus au serpolet, tombée de jeunes légumes, écrasé de pommes de terre
- Gigot d'agneau de Megève confit aux épices douces, tian de légumes et polenta crémeuse
- Escalope de veau aux herbes façon milanaise, grantorteloni ricotta-épinard



### Plats Végétariens

- Fettuce à la crème de parmesan, courgettes croquantes
- Tomates farcies végétariennes, légumes du moment



### Desserts

- Tiramisu aux fruits de saison
- Traditionnel moelleux chocolat, cœur coulant fruits rouges et sorbet cerise
- Tarte abricot et pistache façon Bourdalou
- Crème brûlée à la verveine
- Mousse de fromage blanc aux fruits rouges, amandes grillées
- Soupe de fraises et rhubarbe, madeleine vanille

