



Menu du Chef Printemps - Été 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

Cœur de poireaux confits, vinaigrette aux agrumes et tuile sarasin 

Crème de petits pois au piment d'espellete, œuf de caille poché 

Sablé au parmesan, tartare de saumon, avocat et mangue



Poissons

Filet d'omble chevalier grillé, fenouil confit et riz rouge de Camargue

Filet de Saint-Pierre, poêlée de coquillages et artichauts boutons



Viandes

Pavé de bœuf de Haute Savoie rôti, crêpe parmentière et poêlée de jeunes légumes

Filet de canette grillé, légumes façon ratatouille



Fromages

Plateau de fromages affinés de notre région



Desserts

Crème caramel à la vanille de Madagascar

Poire pochée à la coco, sauce chocolat

Tarte citron meringuée déstructurée

