



Menu du Chef Automne - Hiver 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

Tataki de saumon, jeunes légumes aux saveurs asiatiques
Velouté de cèpes, chantilly muscade et cromesquis de Reblochon 
Crème de pomme de terre, brunoise de potiron et pancetta de veau



Poissons

Filet de Rouget juste saisi, légumes d'hiver tout en couleurs
Filet d'Ombre chevalier, courge spaghetti et riz noir vénéré



Viandes

Filet de veau rôti, pomme-Anna et jeunes légumes confits
Carré d'agneau de Haute-Savoie aux herbes, crozets et champignons des sous-bois



Plats Végétariens

Cannelloni aux épinards et ricotta, gratiné aux fromages de notre région, légumes croquants



Desserts

Carpaccio de fruits de saison, granité à la menthe fraîche
Vacherin aux fruits rouges et vanille de Madagascar
Crèmeux chocolat de la maison Cocoa Valley, croustillant façon pâte sablée

