







Dégustation Printemps – Eté 2023

Menu du Chef : 50€ T.T.C/personne

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

Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 6,80€ T.T.C/personne ou Vin AOC 9,50 €T.T.C/pers.



Entrées

Ravioles au basilic et bouillon de légumes au piment d'Espelette, copeaux de veau croustillant

Cœur de poireaux confits, crumble à la moutarde

Chair de tourteau et choux fleur en salade, tuile noire végétale



Poissons

Thon rouge grillé, écrasé de pommes de terre vitelotte et légumes primeurs Filet de bar, risotto crémeuse aux asperges, huile vierge tomate basilic



Viandes

Pavé de bœuf de Haute Savoie grillé aux cacahuètes, pomme Anna et jeunes légumes confits Aiguillettes de canard au poivre de Sichuan, légumes façon ratatouille



Fromages affinés de nos régions



Desserts

Crème caramel à la vanille de Madagascar Soupe de fraises et rhubarbe, madeleine craquante Choux pâtissier, crème légère à la pistache et fruits rouges

