

MENU BEAU SITE (64€)



ENTRÉE - STARTER :

OMBLE CHEVALIER FUME, TARTELETTE FINE D'ASPERGE,
CREME EPICEE
Smoked artichoke, asparagus tartlet and spicy
cream

PLAT - MAIN COURSE :

SUPRÊME DE PINTADE CONFISÉ AU BEURRE
FORESTIER, CHAMPIGNONS, PLEUROTTES DU PARICAUT, ESPUMA
DE MAÏS, EMULSION SOUS BOIS
Supreme of guinea fowl stuffed with forest butter, mushrooms,
pleurotus of Paricaud, corn espuma, undergrowth emulsion

ASSIETTE 3 FROMAGES DE SAVOIE AU CHOIX
(OPTION 12€)
3 cheese from Savoy (option 12€)

DESSERT :

LA POIRE JASMIN : POIRE POCHEE, SOUFFLE POIRE WILLIAM,
CHANTILLY JASMIN, SORBET POIRE
Jasmine pear : poached pear, william pear souffle, jasmine whipped cream,
pear sorbet

MENU VEGAN (56€)



ENTRÉE - STARTER :

AUTOUR DE LA CAROTTE : MOUSSELINE, MINI CAROTTE,
PICKLES, CAKE DE CAROTTE, PESTO FANES ET GLACE CRECY
(V)
Carrot medley : mashed carrots, pickles, carrot cake,
leafy pesto and crécy ice cream

PLAT - MAIN COURSE :

CURRY VERT, MOUSSELINE DE PETITS POIS ET FALAFELS
Green curry, pea mashed and falafels

DESSERT :

L'EXOTIQUE VEGAN : BISCUIT VEGAN, MANGUE FRAICHE, GEL ET
ESPUMA COCO, COULIS PASSION, SORBET ANANAS SAFRAN
The vegan exotic : vegan biscuit, fresh mango, coconut gel and foam, passion
fruit coulis, saffron pineapple sorbet