

Menus Gastronomiques

Menu à 55 €/personne (2 plats)

Entrée

- Gaspacho de petits pois et pommes vertes, saumon fumé et girolles
OU
- Nougat de chèvre aux fruits secs, carpaccio de betteraves
OU
- Salade de coco et poivrons marinés, sucrine et vieux parmesan

Plat

- Cabillaud confit, conchiglie en marinière de moules, jus d'une bourride
OU
- Selle d'agneau rôtie, socca végétale, jus tranché à l'huile de basilic
OU
- Quasi de veau rôti à la sauge, mousseline à l'ail doux, carottes glacées au miel

Fromages de Savoie affinés

Desserts

- Crémeux au chocolat, ananas mariné et noix de coco
OU
- Panna cotta à la vanille, marinade de fruits rouges à la menthe
OU
- Tarte au citron revisitée

Cafés et mignardises

Menu à 65 € /personne (3 plats)

Entrée

- Gaspacho de petits pois et pommes vertes, saumon fumé et giroles
OU
- Nougat de chèvre aux fruits secs, carpaccio de betteraves
OU
- Salade de coco et poivrons marinés, sucrine, vieux parmesan

Plat Poisson

- Cabillaud confit, conchiglie en marinière de moules, jus d'une bourride
OU
- Dos de Maigre, artichaut poivrade en barigoule, pistou d'estragon

Plat Viande

- Selle d'agneau rôtie, socca végétale, jus tranché à l'huile de basilic
OU
- Quasi de veau rôti à la sauge, mousseline à l'ail doux, carottes glacées au miel

Fromages de Savoie affinés

Desserts

- Crèmeux au chocolat, ananas mariné et noix de coco
OU
- Panna cotta à la vanille, marinade de fruits rouges à la menthe
OU
- Tarte au citron revisitée

Café et mignardises