



Menus **FESTIFS**

Menu FESTIF

Disponible Midi et Soir
du 8 décembre au 15 janvier



ENTRÉES

FOIE GRAS AU JURANCON

Chutney de figues et pickles d'hiver

OU

TARTINE BRIOCHEE AU SAUMON

Saumon gravlax, pommes Granny Smith
Crème aigrelette, pain brioché

PLATS

CHAPON RÔTI

Châtaignes et jus de truffes,
pomme purée truffée

OU

MEDAILLON DE LOTTE

Sauce huître crémeuse, fondue de pousses
d'épinards, blancs de poireaux fumés

FROMAGES

TRILOGIE DE FROMAGES AOP DE NOTRE RÉGION

Pâte de coing et fruits secs

DESSERTS

TARTELETTE TOUT CHOCOLAT

Caramel beurre salé, sorbet cacao

OU

DOUCEUR POIRE-VANILLE

Biscuit pain d'épice, compotée poire-vanille,
mousse tonka, caramel beurre salé

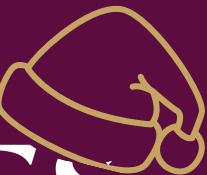


Joyeuses fêtes

55.00€

À partir de 6 personnes

Banquet DE FÊTES



Formule à partager disponible Midi et Soir
du 8 décembre au 15 janvier

ENTRÉES

HUÎTRES BOUZIGUE

MOUSSELINE DE COURGES GRILLÉES ET NOISETTES TORRÉFIÉES

BOÎTE CHAUE TRUFFÉE

Mont d'or ou moelleux du Revard

PLATS

CHAPON RÔTI AU FOUR

Sauce à l'orange

FILET DE SAUMON BRAISÉ

Bisque de homard

FILET DE BŒUF EN CROÛTE DE FEUILLETAGE

Sauce foie-gras

POMMES DAUPHINES MAISON

POÊLÉE DE CHÂTAIGNES ET CHAMPIGNONS DES BOIS

CASSOLETTE DE LÉGUMES ANCIENS

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION

DESSERTS

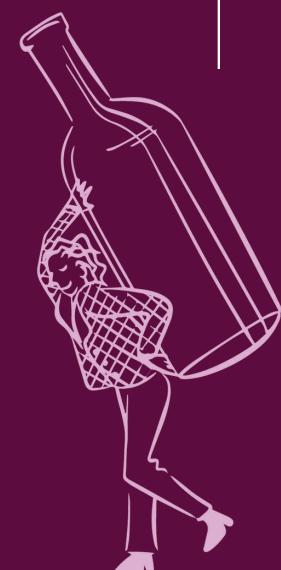
BÛCHE AUX FRUITS EXOTIQUES

SALADE DE FRUITS DE SAISON

MASCARPONE, CRÈME DE MARRONS ET COULIS

POMMES AU FOUR CARAMÉLISÉES

Crème double



69.00€

À partir de 8 personnes