

## PROPOSITION DE MENUS 2019

### *MENU 1: 2 Plats + Dessert 28.00 €*

Salade Campagnarde (Fromage, Noix, Croûtons et Lardons)

Assiette de crudité et jambon cru

Terrine maison garnie

.....

Filet de Fera aux Amandes

Filet de porc à la provençale

Jambon sauce madère

Suprême de volaille au vinaigre de cidre

Epaule de veau à la crème de champignons

Pavé de saumon à la ciboulette.

.....

Omelette norvégienne, Vacherin glacé, Fruit melba, Nougat glacé maison, Assiette fraîcheur, Tarte aux fruits.

---

### *MENU 2: 2 Plats + Fromages + Dessert 38.00 €*

Salade à la chair de grenouille Persillée (grenouilles, cœur de palmiers, beaufort)

Salade St Marcellin (st Marcellin, jambon ibérique, garniture)

Salade des Alpes (Grisons, fromage, croûtons, ravioles frits)

Asperge fraîche saumon en gravelax et crème d'asperge

Duo de saumon, fumé et en carpaccio, et petite garniture

Croquette de saumon et cabillaud, purée de carottes jaunes au cumin et mesclun.

Salade aux légumes croquants et gambas marinés au yuzu

.....

Carré de veau rôti sauce Forestière

Magret de canard au sucre de raisin

Contre filet béarnaise maison ou sauce marchand de vin à la Mondeuse

Carré d'agneau à l'orientale ou à l'estragon

Filet de bar sauce fumée

Filet de dorade sauce vierge

Dos de cabillaud façon sushi au sésame et crème wasabi

Cannelloni de truite à l'ail des ours

(Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture de légumes)

.....

Fromages savoyards

.....

Omelette norvégienne. Vacherin glacé. Assiette fraîcheur. Nougat glacé maison. Entremet Bounty revisité. Pana cotta litchis, compotée de mangue et crumble. Moelleux au chocolat et mini magnum maison. Gourmandise 5 pièces. Entremet mangue passion et croustillant chocolat. Croquant aux 3 chocolats. Soupe de Fraise au basilic et sorbet fraise senga. Dacquoise noisette et crème chantilly au chocolat dulcify. Sablé linzer surmonté de biscuit et crème pistache framboise fraîche ou fraise et sa glace.

**MENU 3: 3 Plats + Fromages + Dessert 47.00 €**

Salade à la chair de grenouille Persillée (grenouilles, cœur de palmiers, beaufort)  
Salade St Marcellin (st Marcellin, jambon ibérique, garniture)  
Salade des Alpes (Grisons, fromage, croutons, ravioles frits)  
Asperge fraîche et saumon en gravelax et crème d'asperge  
Duo de saumon, fumé et en carpaccio, et petite garniture  
Salade aux légumes croquants et gambas mariné au yuzu

.....

Croquette de saumon et cabillaud purée de carottes jaune au cumin et mesclun.  
Filet de Bar sauce fumée  
Filet de dorade sauce vierge  
Dos de cabillaud, au sésame et crème wasabi  
Cannelloni de Truite à l'ail des ours

.....

Carré de Veau Rôti Forestière  
Magret de canard au sucre de raisin  
Contre filet béarnaise maison ou sauce marchand de vin  
Carré d'agneau à l'orientale ou à l'estragon

.....

Fromages savoyards

.....

Omelette norvégienne. Vacherin glacé. Assiette fraîcheur. Nougat glacé maison.  
Entremet Bounty revisité. Pana cotta litchis, compotée de mangue et crumble.  
Moelleux au chocolat et mini magnum maison. Gourmandise 5 pièces. Entremet  
mangue passion et croustillant chocolat. Croquant aux 3 chocolats. Soupe de  
Fraise au basilic et sorbet fraise senga. Dacquoise noisette et crème chantilly au  
chocolat dulcify. Sablé linzer surmonté de biscuit et crème pistache framboise  
fraîche ou fraise et sa glace.

**MENU 4: 2 Plats + Fromages + Desserts 50.00 €**

Foie gras maison et sa garniture  
Duo de foie gras et déclinaison d'artichaut  
Foie gras poêlé et duxelles de girolles et escargots de la maison blanche  
Tartare ou carpaccio de St jacques aux petits légumes croquants  
Médaillon de langouste pulpe de tomates ananas et crème d'avocats

.....

Homard et son risotto aux cèpes, écume forestière  
Saint jacques et gambas en bouillon thaï wok de légumes et nuage de crème yuzu  
Filet de turbot ou Saint Pierre sauce homardine et rouille virtuelle

.....

Tournedos de bœuf aux morilles  
Filet mignon de veau aux girolles ou cèpes  
Mignonette d'agneau à l'estragon

.....

Fromages savoyards

.....

Omelette norvégienne. Vacherin glacé. Assiette fraîcheur. Nougat glacé maison.  
Entremet Bounty revisité. Pana cotta litchis, compotée de mangue et crumble.  
Moelleux au chocolat et mini magnum maison. Gourmandise 5 pièces. Entremet  
mangue passion et croustillant chocolat. Croquant aux 3 chocolats. Soupe de  
Fraise au basilic et sorbet fraise senga. Dacquoise noisette et crème chantilly au  
chocolat dulcely. Sablé linzer surmonté de biscuit et crème pistache framboise  
fraîche ou fraise et sa glace.

**MENU 5: 3 Plats + Fromages + Desserts 70.00 €**

Foie gras maison et sa garniture  
Duo de foie gras et déclinaison d'artichaut  
Foie gras poêlé et duxelles de girolles et escargots de la maison blanche  
Tartare ou carpaccio de St jacques aux petits légumes croquants  
Médaille de langouste pulpe de tomates ananas et crème d'avocats

.....

Homard et son risotto aux cèpes, écume forestière  
Saint jacques et gambas en bouillon thaï wok de légumes et nuage de crème yuzu  
Filet de turbot ou saint pierre sauce homardine et rouille virtuelle

.....

Tournedos de bœuf aux morilles  
Filet mignon de veau aux girolles ou cèpes  
Mignonette d'agneau à l'estragon

.....

Fromages savoyards

.....

Omelette norvégienne. Vacherin glacé. Assiette fraîcheur. Nougat glacé maison.  
Entremet Bounty revisité. Pana cotta litchis, compotée de mangue et crumble.  
Moelleux au chocolat et mini magnum maison. Gourmandise 5 pièces. Entremet  
mangue passion et croustillant chocolat. Croquant aux 3 chocolats. Soupe de  
Fraise au basilic et sorbet fraise senga. Dacquoise noisette et crème chantilly au  
chocolat dulcè. Sablé linzer surmonté de biscuit et crème pistache framboise  
fraîche ou fraise et sa glace.

- **Apéritifs: 6 amuse-bouche 9.00 € par/pers :**  
(jambon cru, saumon fumé, wrap jambon blanc, club sandwich rilette de saumon ou thon, feuilleté fromage, saucisson, jambon blanc fromage, mini quiche, mini pizza, mini brochette de poulet tex-mex, mini croque-monsieur, tartare de saumon ou thon.)

6 amuse-bouche 12.00 € par/pers :

Les mêmes + (toast foie gras, croquette de poisson, mini pain bagnat, maki, briochette d'escargot, gambas panées, chair de crabe, mini burger, crevettes.)

8 amuse-bouche 15.00 €/pers :

Toutes les variétés

**\*\*\* La variété peut changer suivant les saisons \*\*\***

- **Pièce montée:** 3.90 € par/pers servie après le dessert
- **Café:** 1.90 €
- **Eaux plate et pétillante:** 4.00 €
- **Vins :** à définir ensemble.
- **Droit de bouchon:** 8.00 € / bt
- **Chambre 1 personne:** 70.00 €
- **Chambre 2 personnes:** 125.00 €
- **Petit-déjeuner:** 11.00 € par/pers
- **Location de salle pour apéritif / vin d'honneur**  
**capacité 200 personnes:** 150.00 €
- **Nous adaptons nos menus et amuse-bouche aux personnes**  
**intolérantes au gluten**