

MENU

SAINT SYLVESTRE

220 €

« Sous réserve de modifications suivant approvisionnements »

Filet de Bœuf Aubrac, Foie Gras de Canard.

Carpaccio de filet de bœuf mariné à la Mondeuse et séché, copeaux de foie gras de canard, sauce aigre douce, pâtes de coings, canneberges.

Noix de Coquilles Saint Jacques.

Saint Jacques marinées à la Chartreuse verte 'Les Pères Chartreux', jus corsé au vin de Savoie tranché à l'huile d'olive, mousseline de céleri-rave.

Tourteau.

Croustillant de tourteau aux petits légumes, sauce crustacée.

Lotte.

« Soufflé » de lotte, sauce aux pistils de safran, crouton gratiné au Beaufort d'été.

Veau de L'Aveyron et du Ségala.

Filet rôti, jus à la truffe, « flan » de cèpes et ris de veau.

Vacherin 'Mont d'Or'.

« Croquette » de pomme 'Amandine' au vacherin, jeunes pousses à l'huile de truffe blanche.

Chocolat Noir 'Arcango' 82%, Fruits Exotiques.

Coque chocolat noir, crémeux, crème fouettée, crème glacée à la vanille, coulis de fruits de la passion, salpicon ananas, « crumble » noix de coco.

MENU ENFANT

SAINT SYLVESTRE

Jusqu'à 10 ans inclus

80 €

« *Sous réserve de modifications suivant approvisionnements* »

Saumon Fumé 'Bömlö'.

Saumon fumé, crème épaisse, toast « melba ».

Suprême de Poulet.

Suprême de poularde pané, sauce tomate, pommes écrasées au beurre de pays.

« *Délice* » *Vanille/Chocolat.*

Glace vanille, sauce chocolat noir, chantilly.