

Menu automne-hiver

CLASSIQUE



Entrées

Starters

Velouté de Butternut, noisettes et bacon grillés
Butternut cream soup with hazelnuts and grilled bacon

Ou

Gravlax de saumon, pickles de légumes, crème citronnée
Salmon gravlax, vegetable pickles, lemon cream

Ou

Croustillant de Picodon, mesclun de jeunes pousses, noix et pommes rôties, miel
Crispy Picodon cheese, mesclun of young shoots, roasted walnuts and apples, honey

Plats

Main courses

Suprême de volaille fermière, grenailles rôties, fricassée de champignons de saison, sauce morilles.

Farmhouse chicken supreme, roasted grenailles, fricassee of seasonal mushrooms, morel mushroom sauce

Ou

Filet de bar ou de daurade grillés (selon arrivage), mousseline de céleri rave, poêlées de légumes de saison, sauce au beurre blanc

Grilled fillet of sea bass or sea bream (depending on availability), mousseline of celeriac, pan-fried seasonal vegetables, beurre blanc sauce

Ou

Selle d'agneau, cuit lentement et rôti, écrasé de pommes de terre, sauce corsée provençale

Saddle of lamb, slow-cooked and roasted, mashed potatoes, full-bodied Provençal sauce

Desserts

Tiramisu exotique

Exotic tiramisu

Ou

Cheesecake citron et son sorbet

Lemon cheesecake with sorbet

Ou

Brownie de Guayaquil 70%, crémeux au Yuzu, crème anglaise et glace au parfum de saison

Guayaquil brownie 70%, yuzu cream, custard and seasonal flavoured ice cream



Menu automne-hiver



GROUPES



Entrées

Starters

Velouté de Butternut, noisettes et bacon grillés
Butternut cream soup with hazelnuts and grilled bacon

Ou

Croustillant de Picodon, mesclun de jeunes pousses, noix et pommes rôties, miel
Crispy Picodon cheese, mesclun of young shoots, roasted walnuts and apples, honey

Plats

Main courses

Suprême de volaille fermière, grenailles rôties, fricassée de champignons de saison, sauce morilles.

Farmhouse chicken supreme, roasted grenailles, fricassee of seasonal mushrooms, morel mushroom sauce

Ou

Filet de bar ou de daurade grillés (selon arrivage), mousseline de céleri rave, poêlées de légumes de saison, sauce au beurre blanc

Grilled fillet of sea bass or sea bream (depending on availability), mousseline of celeriac, pan-fried seasonal vegetables, beurre blanc sauce

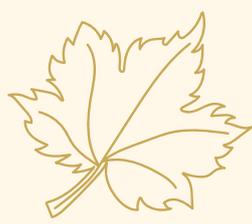
Desserts

Tiramisu exotique
Exotic tiramisu

Ou

Brownie de Guayaquil 70%, crémeux au Yuzu, crème anglaise et glace au parfum de saison
Guayaquil brownie 70%, yuzu cream, custard and seasonal flavoured ice cream





Menu automne-hiver

VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN



Entrées

Starters

Velouté de Butternut, noisettes grillés
Butternut cream soup with grilled hazelnuts

Plats

Main courses

Parmentier végétarien
Vegetarian parmentier

Dessert

Minestrone de fruits frais de saison
Minestrone of fresh seasonal fruit



Menu Noël

120€/personne

Amuses bouche

Entrées

Tartare de noix de Saint Jacques et de gambas, avocat, mangue, agrume et poivre de timut

Ou

Foie gras de canard maison, chutney de figes, toast de pain d'épices, pommes rôties

Plats

Pavé d'Aigle-Bar rôti, polenta crémeuse, sauce nantua, petits pois

Ou

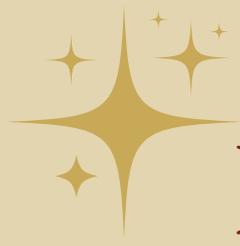
Chapon farci (châtaignes, foie gras, champignons) et déclinaison de patates douces

Fromage

Brie truffé

Dessert

Moelleux au chocolat coeur coulant, crème anglaise, glace au caramel beurre salé



Menu Noël

120€/personne

VÉGÉTARIEN



Amuses bouche

Entrée

Velouté de champignons, noisettes grillées

Plat

Butternut rôti et farci aux légumes de saison

Fromage

Brie truffé

Dessert

Minestrone de fruits frais de saison, glace à la lavande



Menu Nouvel an

140€/personne

Amuses bouche

Entrées

Ceviché de noix de Saint Jacques et de bar, pickles de légumes, avocat, mangue, agrume, poivre de timut

Ou

Foie gras de canard maison, chutney de figes, toast de pain d'épices, pommes rôties

Plats

Cassolette de la mer (gambas, rouget, maigre), sauce homardine et petits légumes

Ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes et parmesan, purée de vitelotte et petits légumes, jus corsé

Fromage

Brie truffé

Dessert

Moelleux au chocolat coeur coulant, crème anglaise, glace au caramel beurre salé



Menu Nouvel an

140€/personne

VÉGÉTARIEN



Amuses bouche

Entrée

Velouté de champignons, noisettes grillées

Plat

Butternut rôti et farci aux légumes de saison

Fromage

Brie truffé

Dessert

Minestrone de fruits frais de saison, glace à la lavande