

# 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*

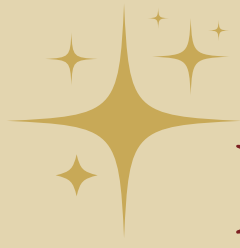
Parmentier végétarien  
*Vegetarian parmentier*

---

## 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

---

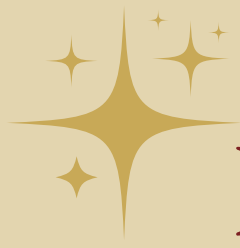
Brie truffé

---

## 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