

MENUS

GROUPES & ENTREPRISES (PRIX TTC)

25 € / PERS

Supplément boissons à 5 € :
1/4 de vin (blanc, rouge ou rosé) & café

Supplément boissons à 10 € :
1 Bouteille de vin pour 4 personnes (blanc, rouge ou rosé)
Eau minérale plate et gazeuse & café

Entrées au choix :

Terrine de Campagne, mesclun, vinaigrette ardéchoise
ou

Tarte Tatin de légumes tiède, mesclun, parmesan

Plats au choix :

Rôtie de bœuf basse température, écrasé de pommes de terre, légumes de saison

ou

Filet de lieu Jaune sauce vierge, Riz vénéré, légumes de saison

Desserts au choix :

Tarte feuilletée aux pommes et ananas
ou Fromage frais coulis de fruits rouges

(Adaptation : Végétarien et contrainte alimentaire)

28 € / PERS

Supplément boissons à 5 € :
1/4 de vin (blanc, rouge ou rosé) & café

Supplément boissons à 10 € :
1 Bouteille de vin pour 4 personnes (blanc, rouge ou rosé)
Eau minérale plate et gazeuse & café

Entrées au choix :

Terrine de poisson mesclun, vinaigrette citronnée
ou

Nems de reblochon, pommes confites, mesclun tomate confite

Plats au choix :

Pavé de saumon sauce poivron rouge, Riz vénéré, légumes de saison

ou

Suprême de poulet sauce forestière, écrasé de pommes de terre, légumes de saison

Desserts au choix :

Tarte citron meringuée ou Brownie fondant chocolat
(Adaptation : Végétarien et contrainte alimentaire)

MENU SAVOYARD

27 € / PERS

Supplément boissons à 5 € :
1/4 de vin (blanc, rouge ou rosé) & café

Supplément boissons à 10 € :
1 Bouteille de vin pour 4 personnes (blanc, rouge ou rosé)
Eau minérale plate et gazeuse & café

Entrées au choix :

Nem de reblochon, pommes confites, mesclun
ou

Terrine forestière , Vinaigrette ardéchoise, mesclun

Plats au choix :

Diots fumés de Savoie, sauce moutarde à l'ancienne Crozet
ou

Porcelet de Savoie confit, écrasé de pommes de terre, légumes de saison

Desserts au choix :

Gâteau de Savoie, confiture myrtille
ou Tarte myrtilles

(Adaptation : Végétarien et contrainte alimentaire)

MENUS

GROUPES & ENTREPRISES (PRIX TTC)

32 € / PERS

Supplément boissons à 5 € :
1/4 de vin (blanc, rouge ou rosé) & café

Supplément boissons à 10 € :
1 Bouteille de vin pour 4 personnes (blanc, rouge ou rosé)
Eau minérale plate et gazeuse & café

Entrées au choix :

Terrine forestière et médaillon de foie gras
ou

Gravlax de saumon, crème ciboulette

Plats au choix :

Paleron de veau, cuisson basse température (7h00) écrasé de
pomme de terre et légumes de saison

ou

Filet de daurade, sauce vierge et riz vénéré

Desserts au choix :

Framboisier
ou Royal Praliné

(Adaptation : Végétarien et contrainte alimentaire)

38 € / PERS

Supplément boissons à 5 € :
1/4 de vin (blanc, rouge ou rosé) & café

Supplément boissons à 10 € :
1 Bouteille de vin pour 4 personnes (blanc, rouge ou rosé)
Eau minérale plate et gazeuse & café

Entrées au choix :

Tataki de saumon aux césumes et saveurs d'Asie
ou

Bouchée à la Reine aux écrevisses, champignons de saison

Plats au choix :

Filet de loup, riz vénéré et beurre blanc citronné

ou

Filet de rumsteck, sauce cèpes et écrasé de pomme de terre
et légumes de saisons

Desserts au choix :

Entremet passion-mangue
ou Forêt noire du chef

(Adaptation : Végétarien et contrainte alimentaire)

45 € / PERS

Supplément boissons à 5 € :
1/4 de vin (blanc, rouge ou rosé) & café

Supplément boissons à 10 € :
1 Bouteille de vin pour 4 personnes (blanc, rouge ou rosé)
Eau minérale plate et gazeuse & café

Entrées au choix :

Foie gras mi cuit de canard, chutney aux poires
ou

Tataki de thon rouge aux graines de sésame

Plats au choix :

Filet de bœuf, sauce aux cèpes

ou

Filet de Saint-Pierre, Riz vénéré, légumes de saison et beurre
citronné

Desserts au choix :

Framboisier Royal
ou Forêt noire du chef

(Adaptation : Végétarien et contrainte alimentaire)