

CARTE DES MENUS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES MENUS



MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

SALADE DE PRINTEMPS

ENDIVES, FROMAGE DE CHÈVRE DE FOREL GRATINÉ AU MIEL À L'AIL

PLAT

CONCENTRÉ DE CHOU-FLEUR

PICKLES DE CHOU-FLEUR, CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR,
CRESSON & SPONGE CAKE À LA CHAPELURE DE PAIN

DESSERT

DOUCEUR AU CHOCOLAT AU LAIT

PAIN PERDU INFUSÉ AU EARL GREY, GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT & TUILE AU GRUÉ DE CACAO

OU

SORBET ARROSÉ

51.- PAR PERSONNE

61.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

MENU VIANDE

ENTRÉE

POIREAU VINAIGRETTE

ŒUF POCHÉ GRATINÉ, SABAYON AUX HERBES SAUVAGES & PICKLES DE MOUTARDE

PLAT

NAVARIN D'AGNEAU FAÇON "TSIGARIASTO"

LÉGUMES PRIMEURS & POMMES DE TERRE GRENAILLE

OU

CÔTE DE BOEUF (MINIMUM 2 PERSONNES)

SAUCE BÉARNAISE, LÉGUMES RÔTIS & FRITES

DESSERT

DOUÇEUR AU CHOCOLAT AU LAIT

PAIN PERDU INFUSÉ AU EARL GREY, GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT & TUILE AU GRUÉ DE CACAO

OU

SORBET ARROSÉ

63.- PAR PERSONNE / 86.- (CÔTE DE BOEUF) PAR PERSONNE

83.- / 96.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

91.- / 104.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS

MENU POISSON

ENTRÉE

POIREAU VINAIGRETTE

ŒUF POCHÉ GRATINÉ, SABAYON AUX HERBES SAUVAGES & PICKLES DE MOUTARDE

PLAT

FILET DE TRUITE SAUMONÉE DE CHAMBY

COMPOTÉE D'ÉCHALOTES AU MIEL D'ACACCIA, CANNELÉ
& BEURRE BLANC AU BOURGEON DE SAPIN

DESSERT

DOUCEUR AU CHOCOLAT AU LAIT

PAIN PERDU INFUSÉ AU EARL GREY, GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT & TUILE AU GRUÉ DE CACAO

OU

SORBET ARROSÉ

63.- PAR PERSONNE

73.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS