

CARTE DES MENUS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES MENUS



MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

CAPPUCCINO DE PETITS POIS À LA MENTHE
FÈVES & PETITS POIS FRAIS, EMULSION À L'ÉTIVAZ

PLAT

RAVIOLES OUVERTES AUX ASPERGES
FRICASSÉE DE CHANTERELLES, NUAGE DE CIBOULETTE

DESSERT

MILLE-FEUILLE RHUBARBE & FRAISE, GLACE VANILLE

59.- PAR PERSONNE

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

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



MENU POISSON

ENTRÉE

CEVICHE DE SANDRE / BROCHET (SELON ARRIVAGE)
MESCLUN DE LA FERME

PLAT

FILET DE TRUITE DE CHAMBY À LA GRENOBLOISE
DÉCLINAISON D'ARTICHAUTS, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

DESSERT

CRÊME BRÛLÉE AU THYM ET CITRON

62.- PAR PERSONNE

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

76.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS



MENU VIANDE

ENTRÉE

CARPACCIO DE VEAU MI-CUIT À L'HUILE VIERGE
CONDIMENTS, CITRON & SALADINE

PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE
SAUCE AUX CHANTERELLES, POMMES PONT-NEUF, LÉGUMES DU MARCHÉ

DESSERT

MILLE-FEUILLE AUX TROIS CHOCOLATS & SA GLACE

62.- PAR PERSONNE

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

76.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS

