

MENUS

Des moments uniques,
pensés sur mesure

Tarif/personne
à partir de 08 personnes

PLAISIR

Croûte forestière aux gris de sapin servie dans sa brioche

Poitrine de volaille fermière cuite à basse température,
sauce légère au Vin Jaune
Gratin dauphinois

ENTREMET MOUSSE TROIS CHOCOLATS

*Biscuit dacquoise noisette, praliné feuilleté, mousse lactée 38,2%,
mousse chocolat blanc satin, mousse chocolat extra bitter Guayaquil 64%*

sans dessert 25,80 €
avec dessert 29,90 €

ÉMOTION

Noix de Saint-Jacques de pêche française,
petit jus de coquillages relevé au Château-Chalon

Pavé de veau de lait du Limousin cuit à juste température,
petit jus corsé au romarin
Flan de courgettes à l'estragon

PLAISIR SUCRÉ

*Dacquoise noisette, praliné feuilleté, ganache chocolat au lait,
chantilly au chocolat au lait*

sans dessert 33,00 €
avec dessert 37,10 €

SAVEURS

Foie gras de canard maison, compotée de datte au Macvin

Suprême de pintade aux morilles
Mousseline de céleri

LE CITRON

*Ganache montée au citron et yuzu, marmelade de citron et marjolaine,
sablé noisette et citron*

sans dessert 34,00 €
avec dessert 38,10 €

BUFFETS

Des plaisirs à partager
en toute convivialité

Tarif/personne
à partir de 20 personnes

CONVIVIAL

21,10 €

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS

Salade coleslaw, salade de betteraves rouges noix et *Granny Smith*,
salade piémontaise, taboulé

CHARCUTERIES

Terrine Maison
Le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque
Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

VIANDES FROIDES

Rôti de dinde braisé et rosbif froid au parfum de romarin

FROMAGES Comté, Morbier, salade verte

DESSERTS Mousse au chocolat, tarte aux fruits

Pain

TENTATION

25,70 €

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS

Salade oasis, salade coleslaw, tartare de légumes, salade piémontaise, taboulé

CHARCUTERIES

Terrine Maison
Le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque
Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

ASSORTIMENT DE HORS-D'ŒUVRES

Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic,
terrine de lotte et saumon, mayonnaise aux herbes

VIANDES FROIDES

Rosbif et rôti de veau au parfum de romarin

FROMAGES Comté, Morbier, Saint-Point, salade verte

DESSERTS Mousse au chocolat, île flottante, tarte aux fruits

Pain