

IMPORTANT :

- La prestation s'entend pour 6 personnes adultes minimum.
- La vaisselle et la remise en ordre de la cuisine sont incluses.
- Le choix du menu est identique pour l'ensemble des convives.
- Pour le service il est compris jusqu'à 10 convives, au-delà pour une meilleure qualité il est recommandé d'opter pour l'option service à 150€
- Le pain est compris.

MENU DECOUVERTE - 50 €

Mise en bouche du moment

ENTREE

Salade au saint Marcellin en croûte de noisette et jambon cru de Savoie
ou

Risotto persillé et sa fricassée de champignons

PLAT

Ballottine de volaille forestière et sa garniture
ou

Cannellonis de truite aux agrumes et sa garniture

DESSERTS

Tarte fine aux pommes et caramel au lait
ou

Panna cotta aux fruits rouges et crumble

MENU COUP DE CŒUR - 65 €

Mise en bouche du moment

ENTREE

Duo de saumon en gravlax et tataki
ou
Foie gras maison, son chutney et toast

PLAT

Dos de cabillaud sauce vierge
ou
Magret de canard sauce à l'estragon

DESSERTS

Mille-feuille à la crème de marron et ganache montée aux myrtilles
ou
Éclair façon Paris Brest

MENU EPICURIEN - 80 €

Mise en bouche du moment

Entrée

+

Plat

+

Dessert

Selon votre choix dans la carte (sauf astérix)

MENU SIGNATURE - 120 €

Mise en bouche du moment

Entrée

+

Poisson

+

Viande

+

Fromages de Savoie

+

Dessert

Selon votre choix dans la carte

MENU ENFANTS - 18 €

Croque-monsieur et pommes de terre sautées

ou

Pâtes à la bolognaise

ou

Nuggets de poulet maison et pommes de terre sautées

Crème caramel

ou

Mousse au chocolat