

# Composez votre menu

Composer votre menu unique ou laisser vous guider par notre Chef.



Notre carte varie au gré des saisons.

## ENTRÉES

- Tartelette de saumon mariné à l'aneth  
Etuée de poireaux et vinaigrette légèrement citronnée
- Blinis à la farine de châtaigne  
Crème au lard et copeaux de jambon de Savoie
- Effeuillé d'artichaut cuit en Barigoule  
Gressin au sésame, vinaigrette à l'huile de noisette
- Velouté de Butternut aux éclats de châtaigne
- Œuf cuit à basse température aux champignons,  
Au parfum de truffe

## PLATS

- Filet de daurade cuit sur la peau  
Etuée de fenouil, vinaigrette aux agrumes
- Dame de saumon juste saisie  
Concassée de tomates au basilic, panisses aux olives
- Brandade de cabillaud aux poireaux  
jus tomaté, de ma grand-mère
- Suprême de canette rôtie  
Pastilla à l'oignon doux, jus acidulé
- Jambonnette de volaille  
Farcie aux pignons de pin, polenta onctueuse
- Parmentier de joue de bœuf  
Carottes glacées au cumin, jus de braisage aux olives

## DESSERTS

- Sablé au marron et chantilly, tombé de pomme
- Dôme chocolat et fruit de la passion
- Mille-feuille vanille, marmelade d'orange
- Parfait glacé au cassis, Chantilly chocolat blanc
- Poire pochée à la cannelle et meringue noisette
- Biscuit croquant au noix et pommes, coulis caramel