



## **MENU 3 PLATS**

*Nous vous remercions de choisir un menu 3 plats qui sera le même pour l'ensemble des convives.*



# MENU 3 PLATS

## ENTRÉES FROIDES

- Salade Anniviarde
- Consommé asiatique façon miso
- Tartare de saumon au fenouil croquant, vinaigrette au citron vert
- Terrine de pot au feu en gelée sauce gribiche

## ENTRÉES CHAUDES

- Velouté de courge au curry, tofu mariné
- Tarte fine de légumes provençaux, copeaux de parmesan
- Tarte à l'oignon caramélisée, mesclun de salade
- Oeuf parfait, crèmeux de choux, chips de lard

## POISSONS DE MER & LAC

- Filet de fera à l'unilateral, riz noir, beurre blanc aux herbes de montagne
- Filet de sandre, sauce au vin liquaureux, carotte vichy, mousseline de patates douces
- Cabillaud en croûte d'herbe, mousseline de carottes, pommes de terre safranées
- Blanquette de lieu jaune aux moules, billes de pommes de terre

## VIANDES

- Paleron confit au poivre de Jamaïque, écrasé de pommes de terre aux herbes
- Boeuf Bourguignon
- Epaule d'agneau confite au thym, boulgour à l'orientale
- Joes de porc confites au lard fumé, mousseline de pommes de terre

## DESSERTS

- Cheese cake aux myrtilles
- Pain perdu aux abricots du Valais\*
- Crème brûlée à la noisette
- Sorbets arosés

\* En saison