



MENU 3 PLATS

Au prix de 45fr par personne

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, crémeux de choux, chips de lard

Poissons de mer & lac

- ❖ Filet de fer à l'unilatéral, riz noir, beurre blanc aux herbes de montagne
- ❖ Filet de sandre, sauce au vin liquoreux, 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
- ❖ Epaulé d'agneau confite au thym, boulgour à l'orientale
- ❖ Joints 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 arrosés

* *En saison*