

Cocon d'Hiver

Prix :42,00€

Entrées

Assiette de bœuf séché et autres charcuteries d'exceptions

OU

Velouté de courge, huile de noisette, châtaignes torréfiées

OU

Saumon gravelax, crème montée au citron et l'aneth, airelles, blini

OU

Déclinaison de poissons de lacs fumés, marinés et en terrine

****

Plats

Fondue Suisse, au gruyère et au vacherin

OU

Raclette traditionnelle et ses charcuteries (+1,00)

OU

Croziflette aux cèpes et au reblochon fermier

OU

Tartiflette au reblochon fermier

OU

Risotto alpin aux champignons, sbrinz (« parmesan suisse ») et bœuf séché

****

Fromages ou fruits

De chez Christian Janier, Meilleur Ouvrier de France (Lyon) et des les fermes du Pilat

En grande planche (1 par table) ou à l'assiette

Brochettes d'ananas citron vert et cardamome

Salade d’oranges menthe et cannelle

****

Desserts

Pièce montée traditionnelle de notre pâtissier

Gâteaux pâtissiers à partager (trianon, framboisier, entremets mangue passion)

Le grand buffet de tartes (praline, myrtille, noix, citron...)

Café gourmand (4 mignardises)

****

Eaux minérales plates et gazeuses

Café