



Menu 3 plats

Prix :79,00€

Entrées

Marbré de foie gras maison, chutney de saison

OU

Savarin d'écrevisses et bisque à l'etragon, perle de yuzu et tuile

OU

Légumes du moment en fine tartelette feuilletée, chèvre frais, pesto d'herbes et sorbet piquillos

Plats

Omble chevalier, risotto et variation de légumes, sauce champagne vanillée

OU

Magret de canard rôti, granny safranées et sauce Apicius

OU

Epaule d'agneau aux épices douces cuite sept heures, polenta crémeuse

OU

Risotto crémeux à la truffe

Fromage (option non incluse - en supplément)

Brillat-Savarin truffé maison, petite salade aux noix

OU

Beignet de bleu de Gex, chutney de poire aux graines de sésame torréfiées

Desserts

La mangue en tarte tatin et son caramel de gingembre

OU

Le Riviera

Royal au chocolat

Pièce montée (option non incluse - en supplément sur demande) :

- choux
- macarons