



Menu Aiguille

Prix :95,00€

Première entrée

Foie Gras mis-cuit, Myrtilles sauvages dans tous ses états, brioche fine maison

Seconde entrée

Noix de Saint-Jacques à la plancha, Perles de Savoie aux Agrumes et Beurre blanc

Fraîcheur de pommes de Savoie à la liqueur de Sapinette

Plat

Filet Mignon de veau rôti en brioche, Mini légumes confits, gnocchis maison à la crème de truffe, jus corsé

Fromage

Buffet de fromages frais & affinés et sa salade verte à l'huile de noix

Dessert

Farandole de desserts

En option : Pièce montée ou Gâteau des mariés (supplément : +9 € par personne)