



Valse des saveurs

Prix :39,00€

Entrées :

Duo de Saumon et Saint-Jacques en mise en bouche accompagné d'un kir boisé

Plats :

Pressé de canard au foie-gras, chutney d'oignons

OU

Tartare de jambon de Savoie et tomates confites

Cassiolette d'écrevisses aux cèpes et ail des ours

OU

Joue de porcelet confites, jus de miel et romarin (servi avec un écrasé de vitelottes, poêlée de carottes pourpres et grappe de tomates rôties)

Desserts :

Duo de fruits rouge "façon Tiramisu"

OU

Moelleux pur chocolat, cœur coulant au caramel à la fleur de sel