

Le Menu Confiance

Laissez-vous guider par notre Chef Boris Campanella.

Il vous propose un menu à ses soins, composé de quatre plats, fromage et dessert

Servi pour l'ensemble des convives de la table

Le Menu d'Automne

Pressé de foie gras de canard « mi-figue / mi-raisin » en gelée de raisin Muscat

Chutney de figues noires épicées, vinaigrette mi-figue / mi-raisin, pain toasté

ou

Raviole de potimarron et langoustine de Bretagne croustillante

Cappuccino à l'amande douce

Noix de saint jacques cuites à la plancha

Cerfeuil tubéreux à la vanille des îles

ou

Lieu jaune cuit à l'unilatéral

Légumes oubliés, cappuccino de racines, chip's et beignet

Carré d'agneau Laiton irlandais en croûte d'agrumes

Fruits et légumes d'automne dans l'esprit d'un tagine

ou

Dos de biche de chasse rôti au genièvre et laurier

Coing confit à la grenadine, poire du Tremblay pochée au vin de Savoie, gratin de marron confit

Fromages frais et affinés de Savoie

ou

Faïsselle : *sucrée ou salée selon votre souhait*

La pomme reine des Reinettes au goût de l'enfance

Biscuit glacé, vanille framboise et verveine

ou

Allumette craquante aux marrons de l'Ardèche, *glace châtaigne*

Menu d'automne : une entrée, un plat, fromage et dessert : **52 €**

Menu d'automne : une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert : **62 €**

Menu Confiance : **75 €**