

Menu évènements 2007

Les entrées :

La salade gourmande aux pointes d'asperges et magret de canard fumé, vinaigre e framboise
La cassolette de fruits de mer cuisinée au champagne
Le mille feuilles de lotte à la dauphinoise et ses petites écrevisses
La farandole de filet de rouget rôtis sur son lit de salade croquante.
Le feuilleté d'escargots à la bellecomboise
Duo de foie gras de canard et sa confiture de figues

Les plats

Le magret de canard francais aux cerises et ses légumes du soleil
Le médaillon de noix de veau aux champignons des bois, légumes de circonstance
Le filet de bœuf au romarin et ses petits oignons confits, légumes de saison
Le suprême de pintadeau aux raisins et ses légumes du soleil
Le mignon de porcelet au gingembre et ses petits légumes de saison
Le mignon de porcelet rôti et laqué au miel de chartreuse
La daube de chevreuil grand veneur à la mondeuse de Savoie, petits legumes

Le fromage

L'assiette de fromages de nos montagnes
Le croûton de chèvre tiédi sur son lit de salade aux noix
Le fromage blanc de la vallée des entremonts à la crème

Le dessert :

Le dessert de circonstance
La farandole de desserts sur assiette
Le buffet de desserts

Le menu évènements concerne les repas familiaux, les rendez vous gourmands
Le prix varie entre 29 et 35 euros / personne.
Contactez l'auberge pour un menu adapté.