



Menu familial 2022

Notre apéritif de bienvenue, le kir de Savoie

Notre sélection d'entrées :

L'assiette de la mer et son tartare de saumon à l'aneth

Ou

La cassolette de queues d'écrevisses gratinée à la dauphinoise, petit feuilleté au sésame

Ou

La salade gourmande et son chèvre chaud rôti au miel de montagne

Nos Plats proposés :

Le suprême de pintadeau au miel et romarin ou aux champignons de saison

Bouquet de légumes et gratin dauphinois ou pommes rôties

Ou

Le médaillon de veau rôti aux champignons de bois, légumes de saison et gratin ou pommes rôties

Ou

La matelote de poissons frais aux petits légumes, pommes tournées

Les desserts :

Le vacherin glacé et son coulis de fruits rouges

Ou

Le dessert de circonstance à choisir en fonction de l'évènement

Ou

Le nougat glacé et son coulis de fruits exotiques

Prix par personne : 48 euros

Formule tout compris avec apéritif, vin adapté au menu, et café

Convient aux rassemblements familiaux, fêtes de famille, clubs