

MENU PRELUDE

ASSIETTE D'ENTREES DEGUSTATION

TARTARE DE FERA FUMEE DU LEMAN,
AU CITRON VERT

GAMBAS JUSTE POELES

PETITE SALADE DE JEUNES POUSSSES
VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE

FEUILLETE DE CANARD

JUS LEGER, A LA BRUNOISE DE LEGUMES

MOELLEUX DE POMMES DE TERRE
AUX CEPES

JEUNES CAROTTES AU CURCUMA
TOMBEE D'EPINARDS BRANCHES

ASSORTIMENT DE FROMAGES

SERVI AU PLATEAU OU EN BUFFET

REBLOCHON, TOMME DE SAVOIE, CHEVRE,
BLEU, ABONDANCE, BRIE

CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT

MENU RITOURNELLE

ASSIETTE D'ENTREES DEGUSTATION

TRIO DE SAINT-JACQUES, CREVETTES
ET ECREVISSES AUX PETITS LEGUMES,
EN VERRINE

SAUMON FUME D'ECOSSE, TOASTS
ET CREME DE CIBOULETTE

MIKADO DE POINTES
D'ASPERGES VERTES

CARRE DE VEAU PERIGOURDINE

SAUCE AU JUS DE TRUFFES

CROUSTILLANT DE CHAMPIGNONS FORESTIERS

ECRASE DE VITELOTTES

PETITES TOMATES GRAPPES
A LA PROVENCALE

ASSORTIMENT DE FROMAGES

SERVI AU PLATEAU OU EN BUFFET

REBLOCHON, TOMME DE SAVOIE, CHEVRE,
BLEU, ABONDANCE, BRIE

CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT

MENU MENUET

ASSIETTE D'ENTREES DEGUSTATION

TARTARE DE MELON
A LA MENTHE FRAICHE, EN VERRINE

GEOMETRIE DE ROUGETS
JUSTE POELES

PETITE SALADE DE MUESCLIN
AUX PIGNONS DE PIN
ET VINAIGRETTE AU BASILIC

SUPREME DE PINTADE FERMIERE
AUX MORILLES

RISOTTO AUX ASPERGES
SPAGUETTIS DE LEGUMES

ASSORTIMENT DE FROMAGES

SERVI AU PLATEAU OU EN BUFFET

REBLOCHON, TOMME DE SAVOIE, CHEVRE,
BLEU, ABONDANCE, BRIE

CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT

MENU SONATE

ASSIETTE D'ENTREES DEGUSTATION

FOIE GRAS DE CANARD FRAIS MAISON
COMPOTEE D'OIGNONS
ET PAIN AUX FRUITS

VERRINE DE
TARTARE DE SAUMON
ET SAINT JACQUES
AUX AGRUMES

PANACHE DE JEUNES POUSSÉS
ET VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE

FILET DE BŒUF AUX GIROLLES

BAVAROIS DE POMMES DE TERRE
A L'HUILE D'OLIVES

TAGLIATELLES DE COURGETTES

ASSORTIMENT DE FROMAGES

SERVI AU PLATEAU OU EN BUFFET

REBLOCHON, TOMME DE SAVOIE, CHEVRE,
BLEU, ABONDANCE, BRIE

CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT

MENU ADAGIO

SALADE ATLANTIQUE
AU SAUMON FUME D'ECOSSE
CREVETTES ET CHOUX ROUGE
SUR LIT DE MUESCLIN ,

Vinaigrette à l'Huile d'Olives et Citron vert

CHARLOTTE DE ROUGETS
AUX SAINT- JACQUES
CREME D'ETRILLES AU BASILIC

OU

CHARLOTTE DE PERCHES
AUX ECREVISSSES
SAUCE AU COULIS DE CRABES,
FLAMBES AU COGNAC

SUPREME DE VOLAILLE
AUX MORILLES

MOELLEUX DE POMMES DE TERRE
AU JUS DE TRUFFES
PETITS LEGUMES A LA PROVENCALE

OU

GIGOT D'AGNEAU
AUX SENTEURS DE GARRIGUE

TIMBALE DE RIZ A L'ANDALOUSE
EVENTAIL DE POIS GOURMANDS

ASSORTIMENT DE FROMAGES

SERVI AU PLATEAU OU EN BUFFET

REBLOCHON, TOMME DE SAVOIE, CHEVRE,
BLEU, ABONDANCE, BRIE

CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT

MENU TOCCATA

SALADE DE JEUNES POUSSSES
AUX PETALES DE MAGRETS FUMES ,
ET PIGNONS DE PIN GRILLES
VINAIGRETTE A L'HUILE DE NOIX

DOS DE LOUP DE MER
EN NAGE DE CREVETTES
ET CREME DE BASILIC

GIGOLETTE DE VOLAILLE FARCIE
AU VIEUX CIDRE ET AUX POMMES

GRATIN DAUPHINOIS AUX CEPES CONFITS

EFFILOCHEE DE LEGUMES
A L'HUILE D'OLIVES

ASSORTIMENT DE FROMAGES

SERVI EN PLATEAU OU EN BUFFET

REBLOCHON, TOMME DE SAVOIE, CHEVRE,
BLEU, ABONDANCE, BRIE

CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT

MENU ALLEGRO

**BAVAROISE D'ASPERGES VERTES
AU SAUMON
ET SON EMULSION CITRONNEE**

**FILET DE DAURADE
SAUCE HOMARDINE
ET SON FLEURON FEUILLETE**

**DOS DE CANETTE
JUS AU CAMEL DE VINAIGRE BALSAMIQUE**

POLENTA CREMEUSE

FARANDOLE DE PETITS LEGUMES

ASSORTIMENT DE FROMAGES

SERVI EN PLATEAU OU EN BUFFET

**REBLOCHON, TOMME DE SAVOIE, CHEVRE,
BLEU, ABONDANCE, BRIE**

CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT

MENU RHAPSODIE

**FOIE GRAS DE CANARD POELE AUX PECHEES
ET BRIOCHE TOASTEE**

**FILET DE FERA DU LEMAN
BEURRE BLANC A LA CIBOULETTE CISELEE**

MEDAILLON DE VEAU PERIGOURDINE

PETITES GIROLLES POELES

ECRASE DE POMMES DE TERRE

**TOMATES GRAPPES
A LA PROVENCALE**

ASSORTIMENT DE FROMAGES

SERVI EN PLATEAU OU EN BUFFET

**REBLOCHON, TOMME DE SAVOIE, CHEVRE,
BLEU, ABONDANCE, BRIE**

CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT

MENU VIOLONCELLE

MARBRE IMPERIAL DE FOIE GRAS
AUX FIGUES VANILLEES
COMPOTEE DE POIRES AUX RAISINS

FILET D'EMPEREUR
SAUCE AUX AGRUMES

CŒUR DE FILET DE BŒUF
JUS MITONNE AU POIVRE DE SICHUAN

CRUSTILLANT DE CHAMPIGNONS FORESTIERS

JEUNES CAROTTES
EVENTAIL DE POIS GOURMANDS

ASSORTIMENT DE FROMAGES

SERVI AU PLATEAU OU EN BUFFET

REBLOCHON, TOMME DE SAVOIE, CHEVRE,
BLEU, ABONDANCE, BRIE

CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT

MENU SYMPHONIE

FOIE GRAS DE CANARD FRAIS MAISON
COMPOTEE D'OIGNONS
ET PAIN AUX FRUITS

OU

SAISIE DE NOIX DE SAINT-JACQUES
ET GAMBAS
EN ECRIN DE JEUNES POUSES
VINAIGRETTE AU CURRY

TRUITE DE MER SAUMONNEE
SUR LIT D'EPINARDS
ET CROUSTILLANT FEUILLETE

CREME DE CITRON VERT

TOURNEDOS DE BŒUF
AUX MORILLES

BAVAROIS DE POMMES DE TERRE
A L'HUILE D'OLIVES
ET
TRIO DE LEGUMES EN EFFILOCHEE

ASSORTIMENT DE FROMAGES

SERVI AU PLATEAU OU EN BUFFET

REBLOCHON, TOMME DE SAVOIE, CHEVRE,
BLEU, ABONDANCE, BRIE

CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT

MENU AVEC BUFFET D'ENTREES

FARANDOLE DE SALADES COMPOSEES

SALADE CRETOISE,
SALADE DE BLE AUX ECREVISSSES,
SALADE NIÇOISE, TABOULE AUX RAISINS,
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ECHALOTES,
SALADE DE RIZ A LA SICILIENNE

LE SAUMON CUIT ENTIER, EN HABIT DE GELEE
à l'Entre deux Mers et au Citron
Quelques Pointes d'Asperges Vertes

Mayonnaise à l'Huile d'Olives et au Citron Vert
Sauce Légère aux Fines Herbes Ciselées

PLAT CHAUD

LE MEILLEUR DE VOLAILLE
ET SA CREME DE GIROLLES
Timbale de Riz aux Trois Saveurs
Trilogie de Petits Légumes

ou

TAGINE D'AGNEAU OU DE POULET
SEMOULE AUX AMANDES ET AUX RAISINS
LEGUMES MEDITERRANEENS

LE PLATEAU DE NOS PATURAGES

Reblochon, Tomme de Savoie, Chèvre,
Bleu, Abondance, Brie

LE CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT

MENU AVEC BUFFET FROID

LA TRILOGIE MER ET LACS

LE CARPACCIO DE SAUMON D'ECOSSE
MARINE A L' ANETH

**LE DELICE LEMANIQUE
DE PERCHE AUX ECREVISSSES**

ET

**LE MARBRE DE SAINT- JACQUES
AUX PETITS LEGUMES**

Crème d'Herbes Fines Citronnée, à l'Huile
d'Olives Vierge et Poivre de Sichuan

FARANDOLE DE SALADES COMPOSEES

SALADE DE BLE CACHEMIRE,
A LA VOLAILLE ET AU CURRY
SALADE PROVENCALE
TABOULE AUX FRUITS DE MER
SALADE DE HARICOTS VERTS
EXTRAS - FINS, PERSILLADE A L' ECHALOTTE
SALADE CRETOISE A LA FETA

**EVENTAIL DE VIANDES FROIDES
ET**

CHARCUTERIES FINES

NOIX DE VEAU ROTIE
MITONNE AUX AROMATES
ROSBEEF EXTRA, BRAISE AU FOUR
GIGOT D'AGNEAU A L' AIL PIQUE,
FLEUR DE THYM ET ROMARIN

CHIFFONADE DE JAMBON CRU
SALAMI DE MILAN,
ROSETTEDE LYON, MORTADELLE

LE PLATEAU DE NOS PATURAGES
Reblochon, Tomme de Savoie, Chèvre,
Bleu, Abondance, Brie

LE CAFE, SA CREME ET SON CHOCOLAT