

Menu Semnoz 60 €

Une entrée, un plat et un dessert au choix à la carte,
Supplément assortiment de fromages ou faisselle 6€

Entrées

Terrine de foie gras maison, condiment mangue-curry
ou
Pressé d'aile de raie, façon grenobloise, crème d'anchois
ou
Emulsion pommes de terre, escargots en persillade de la maison Philippe Hétitier
ou
Tentacule de poulpe laquée, crémeux de potiron, œufs de poissons fumés

Plats

Filet de sandre grillé, douceur de chou rouge, beurre blanc à l'huile d'olives noires
ou
Filet de lieu jaune, purée de fenouil-ananas, crousti de langoustines et nage de combava
ou
Joue de bœuf confite au cassis, foie gras poêlé, gâteau de panais
ou
Filet mignon de porc, pomme-boudin en millefeuille, crème mojo canario
ou
Conchiglionis farcis au chou-rave, ricotta aux herbes fraîches, crème de parmesan
ou
Pièce du boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare, 200 gr
accompagnée d'une salade verte et pommes de terre grenaille
Supplément sauce aux morilles 7 €

Desserts

Croustillant choco passion, crème de coco
ou
Ananas rôti au four, émulsion de mascarpone et son biscuit cuillère
ou
Tartelette de griottes, crémeux de pistache et sorbet
ou
Profiteroles au chocolat noir intense, parfumées à la fève tonka
ou
A vos ordres mon Colonel !!! citron et vodka