

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

Conchiglioni 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