

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, fruits rouges et gelée de framboises

ou

Gambas grillée aux saveurs orientales, sublimée par une fine rilette de tourteau,
courgettes rôties, crackers de sésame

ou

Maquereau confit à l'huile d'olive, tartare pomme-betterave au combawa, crème acidulée

ou

Velouté épicié de tomate rôtie, concombre, mousse de burrata légèrement fumée

Plats

Cœur d'espadon grillé, variété de chou-fleur curry, vierge aux câpres et agrumes

ou

Suprême de volaille fermière, moelleux de pomme de terre au lard *fumé, jus réduit,
crème de Beaufort * plat contenant du

ou

Onglet de veau grillé, sauce Mondeuse, humitas de maïs

ou

Lasagne végétarienne de céleri-rave et petits légumes, nappée d'une sauce ajo blanco

ou

Filet d'Omble chevalier poché, émulsion à l'estragon servi avec pack choï grillé

ou

Pièce du boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare ou poivre, 180 gr
accompagnée d'une salade verte et pommes de terre grenaille

Supplément sauce aux morilles 7 €

Desserts

Velouté de fruits rouges, crus et cuits, sorbet yaourt, tuile à la framboise

ou

Compotée de rhubarbe, sirop à l'hibiscus, émulsion et sorbet basilic

ou

Tarte tout chocolat et praliné fondant, sorbet mucilage

ou

Citron travaillé comme une pavlova, meringue légère et crème aérienne

ou

A vos ordres mon Colonel !!! citron et vodka