

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, poire confite cassis et Mondeuse (1)

ou

Velouté d'artichauts, œuf parfait, champignons et truffe d'automne, mouillette de brioche (1,2,3)

ou

Emulsion de pomme de terre, escargots en persillade de la maison Philippe Héritier (2,5,13)

ou

Truite délicatement confite à l'huile d'olive et aux herbes, coleslaw de chou, gelée de citron (1,3,4,5)

Plats

Filet de bar, douceur de panais à la vanille, wasabi et gel de pomme acidulée (1,2,4,5,12)

ou

Filet de lotte grillé, crème curry et coco, wok de petits légumes (1,2,4,6,7,8,9)

ou

Filet de canette orange et miso, gâteau de châtaigne, carotte glacée, jus d'orange et miel (1,2,3)

ou

Filet de veau, cueillette des sous-bois, jus réduit et farcement savoyard * (1,2,3,12) * plat contenant du porc

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 (1,2,3,5,6,12)

Supplément sauce aux morilles (1,2) 7 €

ou

Moelleux de patate douce au cœur coulant d'épinards, coulis de tomates aux épices (2,3,11,12)

Desserts

Baba au rhum, gelée de mangue, passion et chantilly coco (1,2,3)

ou

Tartelette aux pommes, crème chantilly, sorbet pomme, tuile caramel noisette (1,2,3,7)

ou

Entremet amandes, chocolat et griottes, ganache chocolat-caramel, sorbet cerise (1,2,3,7)

ou

Biscuit moelleux noisette, mousse vanille, poire confite aux épices, sorbet poire (1,2,3,7)

ou

A vos ordres mon Colonel !!! citron et vodka (11)

ALLERGENES : 1 : gluten, 2 : lait, 3 : œuf, 4 : poisson, 5 : moutarde, 6 : arachide, 7 : fruits à coques, 8 : soja, 9 : sésame, 10 : lupin, 11 : sulfites, 12 : céleri, 13 : mollusques, 14 : crustacés