

# GRANDES TABLES

## MENU DE MIDI



Menu en version "cossue" (entrée, plat, dessert)	<b>48</b>
Menu en version "légère" (saladier, plat, dessert)	<b>38</b>
Amuse bouche	<b>5</b>
Ardoise de fromages	<b>8</b>

### A PARTAGER

Saladier à partager

### ENTRÉES

Vol-au-vent de la B.M. 

*champignons des bois - crème - pousses d'épinards*

Salade de betteraves du marché et chèvre de Forel 

*huile de noix du Moulin de Sévery - poires - pulpe de topinambour*

Tartare de saumon d'Ecosse au gingembre et citron vert

*mesclun de salade - crème acidulée - pain grillé*

Salade de magret de canard fumé au poivre Tilfda

*pulpe de topinambour - chips de panais - radis croquants*

### PLATS

Saumon d'Écosse mi-cuit au yuzu de Niels Rodin

*risotto Carnaroli aux pousses d'épinards*

Tartare de bœuf "classique" et beurre salé

*mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison*

Cordon bleu de poulet fermier "jambon de campagne et gruyère d'alpage"

*pommes de terre grenaille - légumes du marché*

Ravioli de Mauro ricotta et courge du marché 

*crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan*

Fondant de veau à la moutarde du Moulin de Sévery

*risotto Carnaroli - légumes du marché*

Curry vert de légumes au gingembre, coriandre, lait de coco et tofu Bio Suisse 

*riz parfumé à la citronnelle*

### DOUCEURS

Verrine du moment

Tarte au chocolat noir pure origine - glace artisanale à la vanille bourbon

 plats végétariens

**Notez que ce menu est indicatif** - Notre cuisine changeant au gré des saisons (et de l'humeur de notre chef), certains plats sont susceptibles d'être remplacés par des plats de «standing» équivalent. nous proposerons toujours une option carnivore, une piscivore et une végétarienne, pour les entrées comme pour les plats. Le menu est imposé à toute la table, mais chaque convive choisit son entrée et son plat le jour même parmi les propositions

En cas d'annulation, même partielle, moins de 24 heures à l'avance, nous devons vous facturer 50% du prix des menus annulés.