



Menu « Eglantine »



Le Chef Jean Christophe Goubot vous propose :

Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques rôties, risotto crémeux aux chanterelles

Dos de Maigre rôti au Gamay de Savoie,
purée de patate douce et navets confits

ou

Joue de Porc confite aux lentilles, pommes croustillantes,
jus de truffes « tuber melanosporum »

Fromages de nos montagnes

ou

Fromage blanc au jus de myrtilles sauvages

Mi-cuit tiède au chocolat et sa glace carambar

Mignardises

51€

- Prix Nets -

*Présence d'allergènes, suivre la légende et explications en dernière page.