



## Menu « Violettes »



Le Chef Jean-Christophe Goubot vous propose :

Velouté de Châtaignes, quenelle de foie gras et son pain aux figues  
Sweet Chestnuts soup, dollop of foie gras, with figs bread

ou /or

Sushis de Truite fumée au chèvre frais  
Smoked Trout Sushi with soft goat cheese

\*\*\*\*\*

Dos de Lieu Jaune rôti au vinaigre de mangue, poêlée de pak choï à l'ananas  
Roasted Pollack, juice with mango vinegar, Chinese cabbage and pineapple pan fried

ou/or

Quasi de veau rôti, vermicelles et gingembre, tuile au curry  
Roasted piece of Veal, ginger and vermicelli, and curry tile

\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages de nos montagnes  
Cheese from Savoie

ou/or

Fromage blanc au jus de myrtilles sauvages  
Cottage cheese with wild blueberries

\*\*\*\*\*

Dôme chocolat / praliné, sorbet passion  
Chocolate / praline dome, passion fruit sorbet

ou/or

Millefeuille d'ananas à l'ananas, sorbet ananas  
Pineapple millefeuille, pineapple sorbet

---

Menu 4 plats (avec fromage) 37,00€

Menu 3 plats (sans fromage) 31,00€

Prix Nets