



Menu "Mandallaz"

Entrées froides ou chaudes

Terrine d'asperges fraîches et son coulis de tomate au basilic

Feuille de jambon cru et son melon frais de saison

Mosaïque de lapereau aux pistaches, raisins de Corinthe, foie gras de canard et tomates confites

Terrine de saumon aux petits légumes sauce mousseline et son mesclun

Pavé de saumon sauce champagne et son fleuron au beurre

Soufflé de sandre au coulis de crustacés

Plats chauds

Pintadeau aux cèpes

Longe de veau rôtie forestière

Jambonnette de caneton à l'orange ou au poivre vert

Accompagnements

Gratin dauphinois

Tomates grillées champignons

Courgettes à la provençale

Fagot de haricots verts

Ronde de nos fromages : tomme, reblochon, chevrotin

Pain boule, pain de campagne, pain aux noix

Café

Par personne : 20,00 € ttc



Menu "Parmelan"

Entrées froides ou chaudes

Terrine d'asperges fraîches et son coulis de tomate au basilic

Feuille de jambon cru et son melon frais de saison

Mosaïque de lapereau aux pistaches, raisins de Corinthe, foie gras de canard et tomates confites

L'Annezien : Mousse de truite fraîche et fumée aux fines herbes et son biscuit au génépi

Pavé de saumon sauce champagne et son fleuron au beurre

Soufflé de fera aux écrevisses

Plats chauds

Poularde fermière à la crème

Caille farcie au foie gras et son jus parfumé

Dos de canard landais rôti aux cèpes, au poivre vert ou aux girolles

Accompagnements

Gratin dauphinois

Tomates grillées champignons

Flan de courgettes

Courgettes à la provençale

Fagot de haricots verts

Ronde de nos fromages : tomme, reblochon, chevrotin

Pain boule, pain de campagne, pain aux noix

Café

Par personne : 22,00 € ttc



Menu "Jallouvre"

Entrées froides ou chaudes

Foie gras de canard frais maison marbré, aux figues et aux asperges vertes, son mesclun et ses toasts

Salade de lapereau : panaché de salades de saison, rognons et foie de lapereau confits, émincé de râble braisé, escalope de foie gras de canard et sa vinaigrette à l'huile de noix et au vinaigre de framboise

Salade de filet de rouget et sa vinaigrette safranée

Soufflé de filet de sole aux écrevisses

Soufflé de perches aux écrevisses

Plats chauds

Suprême de poularde fermière aux morilles

Suprême de pintadeau et son jus parfumé au miel de sapin

Magret de canard landais aux girolles fraîches

Filet de bœuf sauce périgieux (jus de truffes)

Accompagnements

Gratin dauphinois

Tomates grillées champignons

Flan de courgettes

Flan de brocolis

Courgettes à la provençale

Fagot de haricots verts

Ronde de nos fromages : tomme, reblochon, chevrotin

Pain boule, pain de campagne, pain aux noix

Café

Par personne : 24,00 € ttc



Menu "Pointe Blanche"

Entrées froides ou chaudes

Foie gras de canard frais maison et sa gelée aromatisée au porto, son mesclun et ses toasts
Soufflé de homard et son fumet aux truffes
Boudin de perches aux écrevisses
Soufflé de perches au coulis de homard
Gratin de fruit de mer en feuilleté au beurre (lotte et St Jacques)

Plats chauds

Suprême de poularde de Bresse aux morilles
Noisette d'agneau au romarin et ail confit
Filet mignon de veau aux morilles
Filet de bœuf sauce périgueux (jus de truffes)

Accompagnements

Gratin dauphinois
Tomates grillées champignons
Flan de courgettes
Flan de brocolis
Courgettes à la provençale
Fagot de haricots verts

Ronde de nos fromages : tomme, reblochon, chevrotin

Pain boule, pain de campagne, pain aux noix

Café

Par personne : 26,00 € ttc



Menu "Dents de Lanfon"

Entrées froides

Salade nordique : panaché de salades de saison, saumon fumé maison, escalopes de saumon et de lotte marinées et sa vinaigrette à l'huile de noix et vinaigre de xérès

Salade des lacs alpins : panaché de salades de saison, filet de truite de lac fumé maison, escalopes de fera et de truite marinées, filet de perches tiède et sa vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique

Salade landaise : panaché de salades de saison, magret de canard fumé, gésier confit, noix, escalope de foie gras de canard et sa vinaigrette à l'huile de noisette

Entrées chaudes

Mosaïque de saumon frais aux petits légumes et ses agrumes, sauce mousseline (froid)

Dos de sandre rôti au Sauternes et aux petits légumes

Pavé de saumon à la sauce champagne et son fleuron au beurre

Soufflé de turbot aux écrevisses

Plats chauds

Suprême de poularde aux morilles

Caille farcie au foie gras et son jus parfumé

Magret de canard rôti aux cèpes

Accompagnements

Gratin dauphinois

Tomates grillées champignons

Flan de courgettes

Courgettes à la provençale

Fagot de haricots verts

Ronde de nos fromages : tomme, reblochon, chevrotin

Pain boule, pain de campagne, pain aux noix

Café

Par personne : 26,00 € ttc



Menu "Semnoz"

Entrées froides

Foie gras de canard frais maison et sa gelée aromatisée au porto, son mesclun et ses toasts

Salade de lapereau : panaché de salades de saison, rognons et foie de lapereau confits, émincé de râble braisé, escalope de foie gras de canard et sa vinaigrette à l'huile de noix et au vinaigre de framboise

Salade des lacs alpins : panaché de salades de saison, filet de truite de lac fumé maison, escalopes de féra et de truite marinées, filet de perche tiède et sa vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique

Salade landaise : panaché de salades de saison, magret de canard fumé, gésier confit, noix, escalope de foie gras de canard et sa vinaigrette à l'huile de noisette

Entrées chaudes

Soufflé de St Jacques aux écrevisses

Dos de Féra rôti au Génépi

Pavé de saumon à la sauce champagne et son fleuron au beurre

Feuilleté de pétoncles et St Jacques fraîches aux petits légumes

Plats chauds

Suprême de poularde aux morilles

Suprême de pintadeau rôti aux cèpes

Magret de canard landais au poivre vert (ou sauce au choix)

Accompagnements

Gratin dauphinois

Tomates grillées champignons

Flan de courgettes

Flan de brocolis

Courgettes à la provençale

Fagot de haricots verts

Ronde de nos fromages : tomme, reblochon, chevrotin

Pain boule, pain de campagne, pain aux noix

Café

Par personne : 28,00 € ttc



Menu "Pointe Percée"

Entrées froides

Foie gras de canard frais maison marbré, aux figues et aux asperges vertes, son mesclun et ses toasts

Salade de lapereau : panaché de salades de saison, rognons et foie de lapereau confits, émincé de râble braisé, escalope de foie gras de canard et sa vinaigrette à l'huile de noix et au vinaigre de framboise

Salade de filet de rouget et sa vinaigrette safranée

Entrées chaudes

Soufflé de filet de sole aux écrevisses

Soufflé de perches aux écrevisses

Plats chauds

Suprême de poularde fermière aux morilles

Suprême de pintadeau et son jus parfumé au miel de sapin

Magret de canard landais aux girolles fraîches

Filet de bœuf sauce périgieux (jus de truffes)

Accompagnements

Gratin dauphinois

Tomates grillées champignons

Flan de courgettes

Flan de brocolis

Courgettes à la provençale

Fagot de haricots verts

Ronde de nos fromages : tomme, reblochon, chevrotin

Pain boule, pain de campagne, pain aux noix

Café

Par personne : 30,00 € ttc



Menu "Tournette"

Entrées froides

Foie gras de canard frais maison et sa gelée aromatisée au porto, son mesclun et ses
toasts

Foie gras de canard frais maison marbré, aux figues et aux asperges vertes, son mesclun
et ses toasts

Entrées chaudes

Soufflé de homard et son fumet aux truffes

Boudin de perches aux écrevisses

Gratin de fruits de mer en feuilleté au beurre (lotte et St Jacques)

Plats chauds

Suprême de poularde de Bresse aux morilles

Noisette d'agneau au romarin et ail confit

Filet mignon de veau aux morilles

Filet de bœuf sauce périgieux (jus de truffes)

Accompagnements

Gratin dauphinois

Tomates grillées champignons

Flan de courgettes

Flan de brocolis

Courgettes à la provençale

Fagot de haricots verts

Ronde de nos fromages : tomme, reblochon, chevrotin

Pain boule, pain de campagne, pain aux noix

Café

Par personne : 32,00 € ttc



Menu Enfant

Entrée froide

Assiette de taboulé, tomates et jambon blanc maison

Plats chauds

Plat des mariés en mini portion et son accompagnement

Ou

Poulet fermier rôti

Gratin dauphinois

Dessert

Crème caramel

Par enfant : 10,00 € ttc