

TARIFS - 2011

Si salon privatif : 50 personnes minimum - Tarif location de salle : de 500 à 1 800 €

Un menu identique pour tous les convives devra être choisi parmi les propositions ci-dessous énoncées

ABONDANCE 22 €

Saladine de chèvre chaud, émulsion de xérès

ou

*Terrine de campagne à l'ancienne,
chutney de fruits de saison, saladine croquante*

Diot braisé à la compotée d'oignons doux

Gratin double crème, vapeur de brocolis

ou

*Brochette de volaille sauce échalotes
Pomme rösti, poids gourmands persillés*

ou

Dos de lieu jaune, sauce beurre blanc

Mousseline de pommes safranée

Délice de chocolat vanillé

ou

Nougat glacé au miel et pistache

SAVOIE 25 €

*Tartare de saumon à l'aneth
accommodé d'un tartare de tomates*

ou

Saladine savoyarde au cumin

Brochette d'agneau aux épices cajun

Boulgour aux légumes confits

ou

*Longe de porc aux échalotes confites
Pommes fondantes, tomate provençale*

ou

*Filet de saumon sauce pesto
Tétragone à la crème, gnocchi poêlés*

Vacherin vanille fruits rouges et son coulis

ou

Tarte fine aux pommes, caramel épicé

CHABLAIS 28 €

*Filet de rouget en escabèche,
mousseline légère d'avocat*

ou

*Carpaccio de bœuf au parmesan
mariné à l'huile d'olives et acéto*

Longe de veau braisé à l'estragon

Pommes sautées à l'ancienne

ou

Filet de volaille grillé sauce poivre

Polenta aux légumes du moment

ou

*Filet de sandre, sauce genevoise
Pommes fondantes aux tomates séchées*

Fondant au chocolat, fraîcheur pralinée

ou

Tarte Tatin, fraîcheur vanillée

BOISSONS :

¼ vin pichet, eau minérale et café 6 €

½ vin pichet, eau minérale et café 8 €

1 bouteille de vin pour 3, eau minérale et café 12 €

Sous réserve de modification, tarif indiqué par personne