

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons dans notre Maison pour célébrer vos Événements.

Anniversaire, Baptême, Communions, Repas de Mariage, Repas en Famille ou entre amis,
Évènement automobile et vos Réunions professionnelles ou privées...
Nous organisons vos Banquets à midi, durant notre saison d'été, de fin d'avril à mi-octobre, hors juillet et août.

Menu au prix de 49€

Pour accompagner votre apéritif : Petits cannelés savoyards maison et tapenade de pesto

Entrées

Foie gras terrine, chutney aux fruits secs (supplément 6€)
ou Truite fumée, gaufres de pommes de terre aux agrumes, yaourt pressé assaisonné de
mangue et fruit de la passion
ou Mousseline de brochet, champignons sautés, bisque et condiment meunière
ou Œuf parfait aux petits légumes et crème de Beaufort, sel de café

Plats

Canette rôtie, pommes dauphines au chorizo, petits légumes, sauce corsée au cidre de Savoie
ou Bar rôtie, risotto citron vert gingembre légumes de saison,
émulsion noix de coco-coquillages
ou Mignon de veau, croustilles de champignons sauvages aérés d'ail noire, purée de carottes
fanées cuites à l'huile d'olive fumée, sauce corsée aux polypodes (supplément 4€)
ou Volaille fermière, sauce corsée chardonnay, tarte fine aux légumes d'été, mousseline de
volaille en ballotine aux herbes fraîches

Fromage

Assiette de fromages de nos montagnes, accompagnés de jeunes pousses et noix.

Desserts

Entremet mangue-fruit de la passion, croquant pailleté feuilletine,
ou Framboisier au chocolat blanc et Vanille de Madagascar, crème mascarpone et coulis de
fruits rouges
ou Entremet au chocolat, glace pralinée maison
ou Tarte citron meringuée, safran et thym, gelée de citron confit
ou Crumble pommes aux airs de tarte tatin, glace maison au foin

* Menu au prix de 44€ sans le fromage, Entrée, plat, dessert

Menu Enfant au prix de 18€

Lasagne Maison *ou* Volaille, gratin Dauphinois

Desserts adultes Pour les enfants aussi

*Pour accompagner votre repas, nous pouvons vous proposer les Forfaits
Boissons suivants :*

Au prix de 20€ par personne

Un Kir de Savoie

Une bouteille de Vin Blanc de Savoie Cruet – Domaine de l'Idylle pour 6 personnes

Une bouteille de Vin Rouge de Savoie Gamay – Jean Vullien pour 4 personnes

ou

Au prix de 27€ par personne

Une Coupe de Champagne

Une bouteille de Vin Blanc pour 6 personnes à définir parmi le choix ci-dessous :

White Wines

Sauvignon Petit Bourgeois

Apremont Cuvée Lisa – Jean Claude Masson

Chardonnay de Savoie Cuvée Prestige – Domaine Jean Vullien

Aligoté - Louis Jadot

Clefs de Mille, Château de Mille

Côtes du Rhône blanc, Domaine La Pierre-Laine

Une bouteille de Vin Rouge pour 4 personnes à définir parmi le choix ci-dessous :

Mondeuse La Saint Jean, Domaine Jean Vullien

Pinot noir Cuvée Jeannine, Domaine Jean Vullien

Côtes de Brouilly- André Laissus

Pierre Laine Village, Domaine La Pierre-Laine

Graves, Château Trébiac

Saint Nicolas de Bourgueil Expression, Maison Lorieux

Café *ou* Boisson Chaude