

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

Anniversaire, Baptême, Communions, Repas de Mariage, Repas en Famille ou entre amis,
Evènement 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 août.

Menu au prix de 49€

Pour accompagner votre apéritif : Petits cannelés savoyards maison

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 rôti, pommes dauphines au chorizo, petits légumes, sauce corsée au cidre de
Savoie ou Bar rôti, risotto citron vert gingembre légumes de saison,
émulsion noix de coco-coquillages
OU Mignon de veau, croustis de champignons sauvages aérés d'ail noire, purée de
carottes fanes cuite à l'huile d'olive fumé, 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

OU Framboisier au chocolat blanc, verveine et coulis de fruits rouges
OU Entremet au chocolat, glace pralinée maison
OU Tarte citron meringuée, cœur thym citron confit
Crumble pommes aux aires 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

Abracadabra, Le Chemin des Rêves

Café OU Boisson Chaude