

# Nos Menus de réception



Avec nos choix d'entrées, de plats et de desserts, vous pouvez composer vous-même votre menu selon vos goûts et selon votre budget.

Nous vous proposons aussi des forfaits boissons :

- ◆ 4 € de supplément pour le kir
- ◆ 2 € de supplément pour le café
- ◆ 4 € de supplément pour  $\frac{1}{4}$  de vin en pichet
- ◆ 9 € de droit de bouchon par bouteille ouverte de champagne

*N'hésitez pas à nous contacter pour d'éventuelles modifications que vous voudriez apporter à nos suggestions.*

Nous vous rappelons que vous devez établir un menu unique pour l'ensemble des convives et nous faire parvenir votre choix 4 à 5 jours minimum avant la date de votre réservation.

*Pour les déjeuners, la salle devra être libérée à 16h et pour les repas du soir, à minuit. Tout dépassement entraînera un surcoût de 30 € par  $\frac{1}{2}$  heure.*

## Nos entrées à 7,50€

- Le Velouté de Potiron à la Brunoise de Courgettes (selon saison)
- Le Carpaccio de Tomates Marinées au Basilic
- La Salade « Rêve d'été »  
(*salade, pastèque, melon, pomelos, tomates, carottes, choux, concombre*)
- L'Aumônière Montagnarde sur Lit de Salade Verte
- La Salade de Foies de Volaille au Vinaigre de Framboise
- Le Feuilleté de Fine Marée aux Fruits de Mer
- La Farandole d'accra de Morue, sauce Tartare
- La Ronde de Fajitas du Fromager (*Roulé de crêpe au fromage aux fines herbes et jambon*)

## Nos entrées à 8,50€

- L'Eventail de Jambon de Pays et sa Salade au Comté
- La Salade Gourmande des Alpagnes (*salade, pomme de terre, lardons, fromage, gésiers*)
- La Salade Gourmande de Reblochon Pané aux graines de sésame
- La Terrine du moment
- La Rosace de Saumon Fumé et ses Toasts
- La Terrine du Pêcheur, Sauce Crustacés
- La Salade de Gésiers Confits aux Croûtons Dorés
- Le Confit de Noix de Joue de Porc en Salade
- Le millefeuille de tomates-Mozzarella au pesto

## Nos entrées à 9,50€

- Le Carpaccio de thon mariné au citron vert
- L'Eventail de Melon et Pamplemousse au Jambon de Pays (*selon saison*)
- Le Chausson d'Escargots de Bourgogne aux Cèpes
- Le Tartare aux 2 Saumons, Sauce légère au Citron Vert
- La Poêlée de Cuisses de Grenouilles Flambées aux Senteurs de Provence
- Le Chausson de Fine Marée au Noix de st-Jacques, et fondue de Poireaux au Noilly
- La Mêlée d'Asperges Fraîches et sa Sauce Mousseline (*selon saison*)
- La Salade de Foie Gras poêlé au Vinaigre Balsamique (+1,50€)
- Les Crottins de Chèvre Rôtis aux Graines de Sésame
- Le Tartare de St-Jacques Marinées au Citron Vert et Lait de Coco

## Nos plats à 13,50€

La Fricassée de Volaille aux Trompettes  
L'Aile de Raie à la Grenobloise  
Le Médaillon de Blanc de Volaille à la Crème de Moutarde  
La Cuisse de Canard Confite et ses Pommes Sautées  
Le Filet de Colin à la bisque du pêcheur (à la crème d'échalotes)  
La Marmite de Moules Marinière Frites  
Les lasagnes du Chef, et Salade verte

## Nos plats à 15,50€

La Papillote du Mareyeur aux Epices de la Mer et petits légumes  
La Cuisse de Pintade, Sauce acidulée aux Framboises  
Le Jambon à l'Os, Sauce Porto ( minimum 15 pers)  
Le Suprême de Volaille à la Crème de Reblochon  
Le Filet de Truite Rose aux Amandes Effilées  
La Blanquette de Veau à l'Ancienne  
La Noix de Joue de Porc Confite au sel de Camargue  
Le Lapin Fermier en Cocotte aux Oignons Confits et Fleur de Thym  
Le Gigot d'Agneau à la Crème d'Ail et Romarin  
Le Civet de Cerf aux Myrtilles (*selon saison*)  
La Marmite du Mareyeur à la Bisque de Homard  
La Bavette, Sauce aux Echalotes  
Le Wok de volaille aux nouilles chinoises  
Le Pavé de Saumon cuit à la Peau, et sa Crème d'Apremont

## Nos plats du Terroir

### 17,50€

Le Petit Salé aux Lentilles  
Le Pot-au-Feu Paysan

#### **Nos Spécialités Régionales:**

Les Ravioles de Royans Gratinées au Tamié  
La Tartiflette  
Les Diots de Savoie aux Oignons Confits  
Le Gratin de Ravioles au Parfum de Cèpes

La Matouille (tome fondue aux oignons et lardons, servi avec pomme de terre, charcuterie, salade verte)  
Le Reblochon chaud (reblochon fondu eu vin blanc, servi avec pomme de terre, charcuterie, salade verte)  
Le Berthoud (abondance fondu, servi avec pomme de terre, charcuterie, salade verte)

# Nos plats à 18,50€

Le Filet de Loup de Mer au Beurre d'Echalotes et Apremont  
La Tajine de Rognons de Veau Flambés à l'Armagnac  
Les Filets de Rougets sur Compotée de Fenouil  
Le Grillé (sauce au choix)  
Le Filet Mignon de Porc au Citron Vert et Gingembre  
Le Foie de Veau Persillé et sa Purée à la Vanille  
La Poêlée de Cuisses de Grenouilles Flambées aux senteurs de Provence  
L'Eventail de Magret de Canard sur sa Tatin de Pommes  
Les Aiguillettes de Canard au piment d'Espelette  
La Ronde de Filets de Perche de Lac Meunière  
Le Croustillant de Filet Mignon de Porc, Sauce veloutée aux Cèpes  
Le Pavé de Selle d'Agneau à la Crème d'Ail doux et Romarin  
L'Escalope de Veau en Robe de Jambon de Pays Gratinée au Reblochon  
La Planche des Alpes (assortiment de viandes grillées servies sur planche)  
Les Noisettes de Veau à la Crème d'Ail et Romarin  
Le Filet de Bœuf aux cèpes (+2,50 €)  
La Ronde de Noix de Saint-Jacques au Noilly

# Le Fromage à 7,50€

Le Plateau de Fromages Affinés *ou*  
les Jattes de Fromages Blanc aux Fruits Rouges

# Nos desserts à 7,50€

Le Pain Perdu d'Autrefois et sa Crème Glacée Vanille  
La Coupe Glacée aux Fruits Rouges  
La Tarte aux Pommes Grand-Mère à la Cannelle, Sauce au Calvados  
Le Riz au Lait à la Vanille, Sauce Caramel  
Le Méli-Mélo de Fruits Frais au Sirop Léger  
Le Moelleux aux Pommes et Noix au Parfum de Cannelle  
Le Petit Pot de Crème Grand-Mère à la Vanille  
La Mousse au Chocolat Maison  
Le Chaud-Froid aux Pommes Caramélisées  
Le Cheesecake aux pralines roses

## Nos desserts à 8,50€

- La Tarte aux Poires Bourdaloue et sa Crème à l'Amaretto
- La Tarte aux Pommes Fines, Sauce Caramel
- Le Gratin de Figs en Sabayon (*selon saison*)
- La Crème Brûlée à la Vanille Bourbon et cassonade
- Le Craquelin Glacé aux Figs Caramélisées(*selon saison*)
- Le Nougat Glacé aux Amandes Effilées au Coulis de Fruits des Bois
- La Tarte soufflée du Chef au citron meringuée
- La Tarte Tatin et Son petit Pot de Crème
- La Charlotte aux Poires, Sauce Chocolat
- Les Profiteroles au Chocolat Chaud et Amandes Effilées
- L'Aumônière de Pommes Flambées au Calvados
- Le Craquelin Glacé aux Fruits d'été
- La Tarte Chocolat-Caramel et sa Crème Anglaise «maison »
- Le Craquelin Glacé aux Figs Rôties à la Cannelle

## Nos desserts à 9,50 €

- Le Vacherin aux Trois Parfums
- Le Délice aux Fruits Rouges, Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges
- L'Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau (parfum au choix)
- Le Croquant au Chocolat, sauce Pistache ou crème anglaise Vanille Bourbon
- La Tulipe Glacée Gourmande aux Fruits Exotiques (ou aux Fraises selon saison)
- Le Fraisier « Maison », Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges
- Le Gâteau glacé au chocolat blanc, coulis d'ananas au Malibu
- Le Framboisier de l'Auberge, Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges
- La Tarte aux Myrtilles et son Coulis de Framboises
- La Tarte Fondante aux Noix et sa Crème Arabica
- Le Tiramisu Savoyard (myrtilles, marrons , génépi)

*Pièce montée (4 choux par personne) : supplément 1 €*