

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 la sangria
- ◆ 2 € de supplément pour le café
- ◆ 5 € 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 Alpes *(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 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 Confité 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 d'omble chevalier, risotto et légume de saison
- 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 €