

Nos menus pour les fêtes 2017

Menu de Noël :

Mise en bouche:

Velouté de butternut, mousse au lard et chips jambon cru

Entrée:

Mousseline de brochet maison et son émincé de homard,
écume de jus de carcasse à l'estragon.

Ou

Marbré d'artichaut au foie gras et truffe, purée d'artichaut
truffée, et glace au foie gras

Plats:

Tronçon de cabillaud en habit vert farci, sauce crémeuse aux
champignons persillés, variation de carottes

Ou

Emincé de pavé de cerf, réduction de vin rouge, sauce corsée
au chocolat, pommes dauphines et légumes oubliés

Fromage:

Assortiment de fromages locaux et sa mâche aux noix caramélisées

Ou

Faisselle de fromage frais fermier au miel et fruits secs

Dessert:

Buche de Noël aux chocolats guanaja et à l'orange, praliné croustillant,
glace au lait de poule à la grande dauphine

Ou

Gratin d'ananas rôti aux épices, sabayon au rhum et au yuzu

42.50€: entrée + plat + dessert

46€: entrée + plat + fromage + dessert

Donné à titre indicatif, il se peut que certains plats viennent à changer

Menu Sylvestre

Mise en bouche:

Velouté de choux fleur, escargots persillé, mousse aillée

Entrées:

Carpaccio de st Jacques, marinade de jus de coques à l'orange,
gel de carotte au combawa

Ou

Foie gras snacké sur sa tarte fine aux pommes et
échalotes confites, écume blanche

Plats:

Dos de sandre grillé, sauce aux écrevisses, pleurotes persillées,
assortiment de légumes du moment

Ou

Suprême de pigeon en croûte farci et sa cuisse confite,
sauce corsée au vin rouge, variation de carottes

Fromages:

Brillat savarin aux truffes et sa doucette aux noix caramélisées

Ou

Faisselle de fromage fermier « la grangère » aux myrtilles

Desserts:

Sphère au chocolat et aux agrumes, glace au lait de poule à la grande dauphine

Ou

Entremet aux ananas et ganache montée dulcey, gel exotique et meringue

59.50€: entrée + plat + fromage + dessert

72€: entrée + poisson + viande + fromage + dessert

Donné à titre indicatif, il se peut que certains plats viennent à changer

Menu jour de l'an

Mise en bouche:

Mini crème brûlée au bleu de sassenage et noix de Grenoble

Entrées:

Velouté d'artichaut et œuf poché, mousse truffée, tuile parmesan

Ou

Gravlax de truite saumonée à l'aneth, mousse citron,
gel carotte combawa

Plats:

Dos de sandre rôti, jus de viande corsé au vin rouge, mousseline
de chou-fleur, et choux multicolores

Ou

Suprêmes de caille snackés et ses cuisses pochées, foie gras,
sauce aux champignons, variation de carottes

Fromage:

Faisselle de fromage fermier aux myrtilles

Dessert:

Assiette gourmande de desserts

42.50€: entrée + plat + dessert

ou 46.50€ avec le fromage

Donné à titre indicatif, il se peut que certains plats viennent à changer