



MENU SÉMINAIRE

Automne-hiver 2020|2021

ENTRÉES

- Crème de Topinambour aux Saveurs d'Automne (Noisettes, Champignons de Saison et Oignons Frits)
- Lentilles Vertes du Puy en Salade, Pomme Fruit et Nid d'Œufs aux Diots de Savoie
- Tataki de Thon, Mousseline Cardinale, Sauce Teriyaki, Copeaux de Betterave
- Terrine de Paleron et Joue de Bœuf, Méli-mélo de Légumes Croquants, Câpres à Queue et Cornichons

PLATS

- Filets de Perches, Crème de Mondeuse et Flan de Carottes à la Tomme de Savoie
- Pavé de Saumon, Cuisson Basse Température, Riz Pilaf au Fenouil et Curry, Crème de Poivron Rouge au Piment d'Espelette
- Magret de Canard au Miel, Pommes et Coings, Pommes de Terre Boulangères
- Parmentier de Bœuf à la Mousseline de Panais, Chips de Pomme de Terre et Jus Tranché aux Noix

DESSERTS

- Rocher Chocolat, Crème Anglaise à la Fève de Tonka
- Tartelette Pommes, Poires, Myrtilles, Chantilly au Mascarpone
- Entremet à la Pistache et à la Chartreuse
- Délice au Potiron et à la Noix de Coco, Sauce et Ganache au Chocolat Blanc

