

MENU "C'EST LA FÊTE"

"Amuse-bouche"



*Terrine de Foie gras de Canard du Chef au Marc de Féchy
chutney de pomme Granny Smith & coing du domaine "Sirena" à Buchillon,
brioche maison toastée*

ou

Véritables Ravioles de Royans au parfum de truffe noire



*Le Pigeon entièrement désossé en dôme feuilleté, farci au Foie gras et chou frisé
purée de céleri et écrasé de pommes de terre
jus corsé aux fèves de cacao*

ou

*Médallions de Cerf poêlés, jus noble parfumé à la truffe noire
avec notre accompagnement chasse*

ou

*Homard bleu, décortiqué, cuit à basse température sur lit de petits légumes en
brunoise et son anneau de dentelle croquant, jus de bisque royale*



Avant Douceur



Authentiques Crêpes "Suzette" flambées et préparées à votre table

ou

*Crème légère de marrons, meringue artisanale en goutte,
sorbet cassis et son coulis*

frs 120.-