

## Tradition 27.30

Fromage **et** dessert menu facturé 31.30

*Petit chèvre frais aux graines de pavot  
sur galette au miel et petite salade*

*Délice de brochet aux écrevisses et sa crème acidulée*

*Terrine de Canard du Chef et sa confiture d'oignon*

\* \* \*

*Filet de Féra du Lac, beurre monté citronné*

*Magret de Canard au poivre vert*

*Faux-Filet grillé "maître d'hôtel"*

\*

*Petite garniture de légumes sur assiette*

*Garniture du jour sur plat*

\* \* \*

*Assiette de fromages*

*Crème brûlée*

*Truffé au chocolat et son coulis d'abricot*

*Faisselle au miel de Savoie*

\* \* \*

Voir également propositions du jour sur tableau noir pour ce menu.

## Menu du Chef 45.-

*Terrine de Foie gras de Canard mi-cuit  
et ses toasts*

\* \* \*

*Poêlée de Saint Jacques au Safran  
et son petit riz basmati*

\* \* \*

*Filet de Bœuf aux Cèpes*

\*

*Petite garniture de légumes  
Gratin Savoyard*

\* \* \*

*Crottin de Chèvre  
Et sa feuille de salade*

\* \* \*

*Gratin Soufflé au citron et framboises*

\* \* \*

Ce menu peut-être servi avec une seule entrée à 38.