

Menu du Semnoz 59 €

Une entrée, un plat, et un dessert au choix à la carte,
Supplément assortiment de fromages ou faisselle 5 €

Entrées

Terrine de foie gras maison, condiment framboise, betterave au piment d'Espelette

ou

Tataki de bœuf, chou chinois, crème de parmesan et touche de sésame

ou

Emulsion de pomme de terre, escargots en persillade de la maison Héritier

ou

Pain gourmand de truite royale, éclats d'écrevisses, douceur de poivrons

Plats

Filet de cabillaud, sauce pil-pil, pomme de terre fondante au safran

ou

Filet de maigre rôti, crème d'huîtres, fenouil et tomates confites

ou

Magret de canard servi rosé, foie gras poêlé, myrtille et poireau confit

ou

Pièce de veau pochée puis grillée, jus de châtaigne parfumé au romarin

ou

Parmentier de lentilles Beluga parfumées au gingembre et chou-fleur citronné

ou

Pièce du Boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare, 200gr

Accompagnée d'une salade verte et pommes de terre grenaille

Desserts

Pain perdu à l'ananas, jus de passion et crème légère à la cardamome

ou

Pomme rôtie, bouillon de cidre, crème double et tuile miel

Ou

Douceur pralinée au chocolat

Ou

Profiteroles au chocolat et fève de tonka