LE GOURMET

DINER DU SAMEDI

Le potage Crécy
Carrot soup

******

L'œuf cocotte, mouillettes à la truffe
Baked egg, toasts flavoured with truffle

Ou / *Or*

Le carpaccio de thon, émulsion de wasabi
Tuna carpaccio with wasabi sauce

******

Le médaillon de lotte au citron,
Risotto de Fregola Sarda et pois gourmands
Monkfish medallion with lemon,
Pasta risotto "Fregola Sarda" and greedy peas

Ou / *Or*

Le millefeuille de quasi de veau et légumes,
Pommes de terre écrasées au beurre demi - sel, jus aux épices
Fillet of veal and vegetables, mashed potatoes with salted butter, spicy juice

******

Le chariot de fromages
Selection of cheeses presented at your table

******

Le cheese cake à la vanille et son spéculos
Vanilla cheesecake and gingerbread biscuit

Ou / *Or*

Le nougat glacé et son coulis de framboises
Frozen nougat with raspberry sauce

LE GOURMET

DINER DU DIMANCHE

La crème Argenteuil
Asparagus cream soup

******

La raviole de crustacés et son émulsion
Shellfish raviole and his sauce

Ou / *Or*

Le pressé de tomates et de Mozarella, sauce basilic
Tomato and Mozarella, basil oil

******

Le pavé de saumon grillé, beurre Nantais,
Tagliatelles aux légumes
Grilled salmon steak, butter-lemon sauce, pasta and vegetable

Ou / *Or*

Le tartare de bœuf au couteau, cru ou poêlé,
Pommes de terre Pont - Neuf et petite salade du jardin
Beef tartar, cured or pan – fried, pan – fried big potatoes and green salad

******

Le chariot de fromages
Selection of cheeses presented at your table

******

Le macaron à la noix de coco
Coco macaroon

Ou / *Or*

L'entremet aux trois chocolats
Three chocolate sweet dessert

LE GOURMET

DINER DU LUNDI

La crème de brocolis
Broccoli cream soup

******

La mijotée d'escargots de Savoie à la persillade
Local slowly simmered snails with parsley and seasonings

Ou / *Or*

Le sablé au parmesan et légumes confits
Parmesan shortbreads and candied vegetables

******

La ballottine de pintade aux morilles,
Pommes de terre fondantes et duxelle de champignons
Guinea fowl and morels, potatoes and a mushroom duxelle

Ou / *Or*

Le turbot rôti à l'estragon,
Poêlée de légumes de saison et galette de crozets
Roasted turbot with tarragon,
Mixed fried season's vegetables and local pasta gratin

******

Le chariot de fromages
Selection of cheeses presented at your table

******

Le crumble aux pommes
Apple crumble

Ou / *Or*

La Forêt Noire
Cherry and chocolate dessert

LE GOURMET

DINER DU MARDI

La crème de courgettes
Zucchini cream soup

******

La salade de viande séchée des Alpes,
Pignons de pin et copeaux de parmesan
Salad of Alpine cured meats, pine nuts and parmesan shavings

Ou / *Or*

Les noix de Saint-Jacques rôties, quinoa de légumes croquants
Roasted scallops, quinoa of crispy vegetables

******

Le magret de canard rôti, sauce au miel et 4 épices
Purée de patates douces et pommes confites
Roasted duck fillet, honey and 4 spice sauce
Sweet potato purée and preserved apple

Ou / *Or*

Le filet d'Omble Chevalier de nos régions alpines, cuit meunière,
Julienne de légumes et gnocchis au sautoir
Pan – fried char lake – fish at "meunière" style, vegetables and potatoes gnocchis

******

Le chariot de fromages
Selection of cheeses presented at your table

******

La tarte au citron meringuée
Lemon tart with meringue

Ou / *Or*

Le chocolat et cacahuètes façon Snicker's
Chocolate and peanut like a Snicker's

LE GOURMET

DINER DU MERCREDI

Le velouté de légumes
Vegetables soup

******

La roulade de saumon fumé au tartare de légumes,
Crème citronnée à l'aneth
Smoked salmon with vegetables tartar, lemon and dill cream

Ou / *Or*

Les cromesquis de reblochon, mesclun de salade et noisettes
Deep fried reblochon, mesclun salad and hazelnuts

******

Les noisettes d'agneau grillées au jus,
Polenta moelleuse et caviar d'aubergines
Grilled lamb fillet with his juice, creamy polenta and eggplant mousse

Ou / *Or*

Les gambas à la plancha, riz à l'Espagnol,
Emulsion aux crustacés
Grilled King prawn, Spanish rice and shellfish emulsion

******

Le chariot de fromages
Selection of cheeses presented at your table

******

Le moelleux au chocolat et son cœur de menthe
Creamy warm chocolate cake and mint

Ou / *Or*

Le riz au lait et brunoise de fruits frais
Rice pudding dessert with fresh fruits

LE GOURMET

DINER DU JEUDI

La soupe de poissons, croûtons et sauce rouille
Fish soup, fried bread and rouille

******

La salade fraicheur aux agrumes et cocktail de crevettes
Citrus fruit salad and shrimp cocktail

Ou / *Or*

La cassolette de champignons à la crème d'ail
Pan-fried mushrooms with garlic cream

******

Le filet mignon de porc au cidre,
Gnocchis de pommes de terre et samossas aux fruits
Pork fillet with cider, potatoes gnocchis and fruit samosa

Ou / *Or*

Le bar grillé à l'unilatéral,
Risotto au parmesan et fricassée d'artichauts
Grilled sea bass, parmesan risotto and pan-fried artichokes

******

Le chariot de fromages
Selection of cheeses presented at your table

******

La brioche façon pain perdu
Brioche like a French toast

Ou / *Or*

Le café Liégois
Coffee sherbet « café Liégois »

LE GOURMET

DINER DU VENDREDI

La crème de potimarron
Small pumpkin cream soup

******

L'escalope de foie gras de canard, poires confites et pain d'épices
Pan-fried duck foie gras with preserved pear and gingerbread

Ou / *Or*

L'émietté de chair de crabe et pommes Granny Smith
Crab and Granny apple shavings

******

Le filet de bœuf poêlé et jus de viande,
Pommes de terre ratte au thym et compotée d'oignons
Pan-fried beef fillet and its juice,
Fingerling potatoes with thyme and onion compote

Ou / *Or*

Le dos de cabillaud gratiné à l'aïoli sur lit d'Antiboise
Cod fish browned with garlic sauce and vegetables

******

Le chariot de fromages
Selection of cheeses presented at your table

******

L'éclair au citron
Lemon cream pudding

Ou / *Or*

Autour de la pomme
Assortment of apple dessert