

Menu Escarnavé

70 euros

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives sans possibilité de changements

Amuse-bouches

Pressée de foie gras au vin chaud, macaron pain d'épices,
marmelade d'orange

Pince de homard juste glacée,
finger des carapaces/citronnelle/gingembre

Pêche du moment, panais au citron vert et bouillon thaï

Viennoise d'agneau de Savoie cuit 7 heures,
polenta et potimarron, jus réduit

Le veau en deux façons, croquette de pomme de terre et sauce amaretto

Persillé de Tignes, poire et noix

Tarte au citron déstructurée

Assortiment de mignardises

Tous nos plats sont réalisés à partir de produit frais et de saisons,
nos sauces sont préparées avec des « fonds » maison
pour votre plaisir gustatif

Toutes nos viandes sont d'origine Française