

## *MENU ARCADIE*

**29.90 €**

***ENTREE + PLAT : 25.90 €***

***PLAT + DESSERT : 24.90 €***

### *Les entrées : 12.90 €*

***Carpaccio de saumon mariné à l'huile d'olive citron, cuisses de grenouilles en rémoulade***

***Parfait de foies de volailles cuit au vin de noix et son bouquet de salade à l'huile de noix***

***Feuilles de jambon de pays accompagné de son panier de légumes croquants glacé au reblochon***

***Terrine de foie gras de canard, confiture d'olives noires et vinaigre balsamique réduit : suppl. 5.00 €***

### *Les plats : 19.90 €*

***Suprême de volaille poché et laqué au miel épicé, duxelles aux cèpes et sa terrine de pomme de terre au lard, sauce verte à l'ail doux***

***Rognon de veau émincé à la crème de gentiane purée de pomme de terre***

***Filets d'omble chevalier rôtis aux écrevisses, pâtes fraîches et beurre de basilic***

***Noix de saint jacques poêlées et son risotto à la crème de crustacé : suppl. 6.00 €***

*Les Desserts*

*Nougat glacé au coulis de framboises et vanille*

*Bolet des bauges à la chartreuse verte sauce chocolat*

*Fondant à la châtaigne, coulis de mandarine et glace génépi*

*Crème brûlée à la liqueur de bourgeons de sapin et éclats de caramel*

*Prix net et service compris TVA : 10 %*

*Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 11.50 €*

*1 viande ou 1 poisson, dessert et 1 boisson au choix*

*Prix net et service compris TVA : 10 %*