

## Menu Salève

*(Servi au déjeuner du Mardi au samedi sauf jours de Fêtes et Fériés)*

Selon le marché du jour

Une entrée et plat principal garni Ou plat principal garni et dessert **22.85 €**

Comprenant une entrée, un plat principal garni, suivi d'un dessert, **28.85 €**

## Menu Les Usse

Cette proposition est un " Menu Carte " Elle vous permet d'établir votre menu parmi cette liste de Mets

Deux plats suivis de Fromages Ou Douceurs 41.85 €

Trois Plats suivis de Fromages Ou Douceurs 49.55 €

Deux Plats suivis des Fromages Et Douceurs 45.80 €

Trois Plats suivis des Fromages Et Douceurs 54.00 €

Découverte autour du Foie gras Landais en trois façons (sup 7.80 €)

" Mariné au Sauternes, aux pommes et Calvados et enfin au pain d'épices "

Crème de Potiron et Potimarron aux éclats de châtaignes, oignons grelots et lardons feuilletés aux graines de pavot, julienne de Jambon fumé et copeaux de Parmesan et Mimolette "vieille"

Médailles D'Andouillette panée sur une Tartelette de duxelles de champignons et mirepoix de légumes Façon "Quiche" avec mousseline de moutarde ancienne

Chaud-froid d'Effilochée de cuisse de lapin "Cuisson Basse température" au Vermouth de Chambéry

Six Huîtres Marennes d'Oléron de Mr "Papin" au naturel sur lit de gros sel avec ses accompagnements

Filet de Dorade, velouté d'oignons et petit travail autour de cucurbitacées de saison

Darne de cabillaud en croûte de condiments et galette de tapenade de légumes

Dos de Turbot sur une fricassée de lentilles vertes avec son cappuccino et crème brûlée au lard

Souris d'agneau braisé et timbale d'épaule, Jus réduit julienne de cornichons, purée de patate douce

Duo de biche et râble de lièvre, Tatin de coings au boudin noir, Sauce façon vin chaud

Côte de veau au poêlon avec sa dariole de pommes "Amandines" au reblochon et chorizo doux

Variété de Fromages Affinés ou Fromage Blanc à la crème, miel de pays et coulis de fruits

Choix de nos Douceurs

## Menu Confiance

Laissez vous guider vers un Repas aux 4 Plats,

Au gré de notre inspiration, suivi des fromages affinés et des douceurs

(Pour la bonne ordonnance de la table il est souhaitable que chaque convive choisisse ce menu)

**70.85€**

*Si un plat manquait, ne nous en tenez pas rigueur. C'est que nous ne disposons pas d'éléments rigoureusement frais pour le préparer convenablement.*

*Tous les mets des menus peuvent être servis à la carte et inversement*

# Menu *Allobroges*

Cette proposition est un "Menu Carte" elle vous permet d'établir votre menu parmi cette liste de Mets

Deux plats suivis de Fromages Ou Douceurs 54.70 €  
Trois Plats suivis de Fromages Ou Douceurs 64.70 €

Deux Plats suivis des Fromages Et Douceurs 59.20 €  
Trois Plats suivis des Fromages Et Douceurs 69.10 €

Rencontre autour du Foie gras Landais en quatre façons :

"Froid en terrine aux pommes et Calvados, en terrine au pain d'épices et chaud au vinaigre de Figues"  
L'escalope chaude de Foie gras sur une compotée d'endives et pommes à L'hydromel  
Damier de Foie gras et Magret de canard mi-cuit en fine gelée de Sauternes  
Méli-mélo aux saveurs "Terre, Mer et Lac" au bouillon de carapace de Crustacés.

*Homard, Langoustines, St. Jacques, Fera, Escargots....*

Blanquette de Homard, Langoustines et Écrevisses du Léman en assiette Creuse

Filet de Bœuf, sauce aux cèpes et son Foie gras Poêlé.

Médailles de Mignons de Veau aux morilles et son ris de veau en chapelure de pain d'épices

Poitrail de Pigeon désossé en croûte de noix, cuisse confite au Porto,  
les abats en cocotte fonte Et ravioles de foie gras aux cèpes.

Variété de Fromages Affinés ou Fromage Blanc à la crème, miel de pays et coulis de fruits

Choix de nos Douceurs

## *Quelques Classiques*

Foie Gras frais de Canard mariné au Sauternes en terrine, fait au Chalet 24.80 €

Gratin de Ravioles de Romans au sabayon de Morilles 22.35 €

Assiette de Saumon Fumé par nos soins "aux Sarments de Vigne" 22.60 €

Gratin de queues d'Écrevisses "origine du Lac Léman" façon Chalet l'Ancolie" 33.80 €

L'assiette du Pêcheur (minimum 6 Poissons) aux trois saveurs 34.80 €

Croustillants de poitrines de Pigeon fermier aux Truffes "Tuber Indicum" 32.60 €

Filet de Bœuf à votre convenance "Grillé" ou "Morilles" ou "Truffes" à partir de 29.85 €

Les Médailles de Filet Mignon de Veau rissolés aux Morilles 32.80 €

Plateau de Fromages ou Fromage blanc ou Dessert de 5.50 à 8.50 €

*À votre demande nous vous préparons viandes ou poissons grillés*

*Tous les mets des menus peuvent être servis à la carte et inversement*