

LES PROPOSITIONS DU MOMENT SUGGESTIONS OF THE DAY

Inclus dans le menu demi-pension

À titre d'exemple

Included with halfboard

For example

Crème légère d'Agata,
Pomme de terre au vin blanc et poudre d'olive
*Agata light cream,
White wine potato and olive powder*

Filet de canette de Dombes en croute de muesli,
Galette de maïs et jus corsé
*Muesli crusted duckling fillet from Dombes,
Maize flatbread and seasoned juice*

Tarte au citron et coriandre,
Crème glacée à la fleur d'oranger
*Lemon coriander tart,
Orange blossom ice cream*

Panna cotta de chèvre frais,
Légumes croquants et herbes potagères
*Fresh goat cheese panna cotta,
Crunchy vegetables and garden herbs*

Noix de veau cuite au foin,
Déclinaison autour du panais au café
*Veal topside cooked in hay,
Features on coffee flavoured parsnip*

Soufflé glacé à la Chartreuse,
Biscuit à la verveine
*Chartreuse iced soufflé,
Verbena cookie*

Gnocchis à la parisienne en gratin,
Salade de roquette et mâche
*Parisian style gnocchi gratin,
Arugula and Lamb's lettuce salad*

Filet de sandre au beurre citronné,
Betterave cuite au sel et aneth
*Lemon butter pike perch fillet,
Salt and dill cooked beetroot*

Ceuf à la neige aux pralines roses (service en salle)
Floating island with pink praline (table service)

Truite juste snacké,
Tapioca et granny smith
Lightly seared trout,
Tapioca and granny smith

Coquelet rôti sauce diable,
Pomme paille et champignons grillés
Roasted cockerel with devil sauce,
Shoestring potatoes and grilled mushrooms

Tarte à la noix de Grenoble
Walnut tart

Terrine de lapin et volaille aux olives,
Mâche et noisette
Rabbit and fowl olives terrine,
Lamb's lettuce and hazelnut

Médallion de lotte aux coquillages,
Haricots blancs au citron confit
Monkfish medallion and shellfish,
White beans in lemon confit

Inspiration Mont blanc 4807
Mont blanc 4807 Inspiration

Tarte fine de champignons,
Compotée d'oignons doux et pignons de pin
Mushrooms tarte fine,
Stewed sweet onions and pine nuts

Épaule d'agneau de 7 heures,
Faisselle aux herbes et échalotes
Seven hour roast lamb shoulder
Herbs and shallots faisselle

Déclinaison autour de la poire et du vin chaud (poire au vin, gelée vin cuit, marmelade d'orange confite,
crumble aux 4 épices, glace clou de girofle)
Features on pear and mulled wine (wine cooked pear, jelled vin cuit, orange confit marmalade,
4-spice crumble, clove ice cream)

Tonnato Vitello,
Câpres et agrumes
Vitello Tonnato,
Capers and citrus

Le pot au feu au bouillon truffé,
Os à moelle et légumes racines
Truffled broth pot au feu
Bone marrow and root vegetables

Choux retournés noisette-caramel (disque choco)
Hazelnut-caramel inside out choux pastry (chocolate disc)