

# Menus de l'hiver 2023

## Menu 45€

Un kir de bienvenue vous est offert par la Famille Trincaz

Charcuteries maison des Cornettes, jambon cru du pays fumé au genièvre,  
terrines des chefs aux noisettes, saucissons, viande séchée et salade

ou

Pressé de caille, pintade, foie gras,  
Saladine hivernale, lentilles et Boeuf Séché

ou

Salade d'Abondance (mélange de salades, berthoud, fromage de brebis,  
pomme de terre farcie au reblochon, viande séchée)



Fraîcheur chablaisienne au cassis Vinzolais et à la sariette du jardin



Trilogie de Noix de Saint-Jacques, Gambas de Madagascar  
et pavé de poisson du jour (*selon la pêche*)

ou

Le filet d'omble chevalier à la plancha risotto crémeux  
aux parfums des sous bois et champignons du pays

ou

Le gigot d'agneau rôti entier à la broche,  
ail confit et jus au serpolet

ou

Tournedos de bœuf Limousin à la grillade  
et sauce béarnaise maison

ou

Magret de canard (*rosé*) fumé minute aux pommes de pin,  
jus à la sapinette et viennoise de noisettes torréfiées.

ou

Filet mignon de veau poêlé au beurre et sa crème de girolles



Luge de fromages de nos vallées



Dessert à choisir dans le cahier de recettes de la mémé des Cornettes

## Menu 53€

Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé par nos soins,  
Crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth

ou

Foie gras de canard et d'oie préparés en terrine  
artichauts, pain d'épices et compotée de figues aux fruits secs  
(Supplément de 4€)



Fraîcheur chablaisienne au cassis Vinzolais et à la sariette du jardin



Trilogie de Noix de Saint-Jacques, Gambas de Madagascar  
et pavé de poisson du jour (*selon la pêche*)

ou

Le filet d'omble chevalier à la plancha risotto crémeux  
aux parfums des sous bois et champignons du pays

ou

Le gigot d'agneau rôti entier à la broche,  
ail confit et jus au serpolet

ou

Tournedos de bœuf Limousin à la grillade  
et sauce béarnaise maison

ou

Magret de canard (*rosé*) fumé minute aux pommes de pin,  
jus à la sapinette et viennoise de noisettes torréfiées.

ou

Filet mignon de veau poêlé au beurre et sa crème de girolles



Luge de fromages de nos vallées



Dessert à choisir dans le cahier de recettes de la mémé des Cornettes

Nos prix s'entendent nets par personne TTC



Une Carte des Allergènes est à votre disposition, sur demande auprès de notre Personnel de Salle