

Menus du printemps 2022

Menu
44 €

Un apéritif de bienvenue vous est offert par la famille Trincaz

Menu
51 €

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, et sa petite salade aux lentilles

ou

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



Fraîcheur Chablaisienne au cassis Vinzolaï et à la sariette du jardin.



Trilogie de noix de Saint-Jacques, gambas de Madagascar et pavé de Barbue

ou

Le filet d'omble chevalier à la plancha
fricassée de morilles et ail des ours

ou

Le traditionnel gigot d'agneau délicatement rôti à la broche,
ail confit, flageolets et jus d'agneau au thym

ou

Tournedos de bœuf Limousin à la grillade et sauce Béarnaise maison

ou

Filet mignon de veau poêlé et sa crème de morilles



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



Saumon d'Ecosse label rouge, fumé par nos soins, crevettes en cocktail,
rillettes à l'aneth et mousseline de poissons

ou

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



Fraîcheur Chablaisienne au cassis Vinzolaï et à la sariette du jardin.



Trilogie de noix de Saint-Jacques, gambas de Madagascar et pavé de Barbue

ou

Le filet d'omble chevalier à la plancha
fricassée de morilles et ail des ours

ou

Le traditionnel gigot d'agneau délicatement rôti à la broche,
ail confit, flageolets et jus d'agneau au thym

ou

Tournedos de Bœuf Limousin à la grillade et Sauce Béarnaise maison

ou

Filet mignon de veau poêlé et sa crème de Morilles



Luge de fromages de nos vallées



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

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