

Menu des Amoureux 2018

Amuse-bouche :

Buchette de foie gras à la figue et gelée de betterave rouge



Œuf de poule de St-Légier cuit à 64°,
truffe noir du Périgord et écume d'artichauts



Blanc de cabillaud Skei gratiné au beurre d'algue, coulis d'épinards,
coquillages et choux fleur au curry Madras



Carré de veau du pays cuit lentement, jus au Whiskey et légumes d'hiver



Sphère de chèvre frais de Forel au cœur exotique
ou
Assiette de fromages de la fromagerie de Blonay (3 sortes)



Cœur sablé à partager : pomme – pistache



Mignardises et chocolat

Menu complet : 110.-
Menu sans fromage : 99.-