

Poireau brûlé, mousseline de sardines,
pleurotes de Seyssel

Brocoli fumé, asperges vertes, œufs de truite

Boudin blanc de homard et saint-jacques,
artichauts poivrade, févettes

Ou

Parisienne de porc, sauce curry Shichimi,
pomme de terre Agria, infusion de poitrine

Assiette de fromages du château *Sup 7€*

Ou

Nuage de beaufort et poire *Sup 7€*

Cerise, vanille, chocolat, Kirsch

Ou

Coussin croustillant, chibouste, praliné noisette,
minestrone de fruits



Renaissance* 39 €

Entrée/plat/dessert

Business * 26 €

Entrée/plat ou plat/dessert

*Du mercredi au vendredi midi

Prix net TTC

Petit Duché

67 €

Poireau brûlé, mousseline de sardines,
pleurotes de Seyssel

Brocoli fumé, asperges vertes,
œuf de truite

Boudin blanc de homard et saint-jacques,
artichauts poivrade, fèves

Parisienne de porc, sauce curry Shichimi,
pomme de terre Agria, infusion de poitrine

Nuage de beaufort et poire

Coussin croustillant, chibouste, praliné noisette,
minestrone de fruits



Prix net TTC

Grand-Duché

76 €

Poireau brûlé, mousseline de sardines,
pleurotes de Seyssel

Brocoli fumé, asperges vertes, œufs de truite

Morille « Maison Du Lac » farcie, jus de volaille corsé

Boudin blanc de homard et Saint-Jacques,
artichauts poivrade, févettes

Parisienne de porc, sauce curry Shichimi,
pomme de terre Agria, infusion de poitrine

Nuage de beaufort et poire



Pour l'ensemble de la table

Prix net TTC