



Menu Semnoz

Entrées froides

Salade landaise au foie gras
Salade de la mer
Terrine de Saumon d'Ecosse et sa garniture *
Pâté croûte de canard ou de veau au foie gras et son mesclun

Entrées chaudes

Soufflé de Saint Jacques écrevisses *
Croustillant au riz de veau façon Bouchée à la reine
Saumon d'Ecosse grillé aux petits légumes *
Gratin de fruits de mer
Coquille Saint Jacques et son mesclun *

Plats chauds

Mignon de veau farandole des bois
Magret de canard landais au miel ou orange ou champignons
Poularde fermière aux morilles
Suprême de pintade au Calvados

Garnitures (3 au choix)

Gratin dauphinois
Tomates provençales
Fagot d'haricots verts
Timbale de flan de courgette
Gratin de brocolis
Carré de vitelotte

Assortiment 3 fromages
Bauges & Aravis

Dessert

Entremets de cérémonie
Pièce montée

Pain

Café

Tarif par personne : 34,00 € TTC (TVA à 10%)

* Produit pouvant entraîner une hausse du tarif du menu selon les cours

*L'Atelier
Sucré
Salé*