



# « *Le choix du Gourmand* »

45 €

## Entrées

Marbré de foie gras mi-cuit à la viande séchée,  
chutney de saison et brioche toastée

*ou*

Le « burger Vieille Porte » :

brioche maison garnie d'une fricassée d'escargots de Magland flambés à l'absinthe  
champignons de saison et écrevisses, crème d'ail confit

*ou*

Poêlée de filets de perche façon « grenobloise »,  
mesclun de saison et pommes gaufrettes

## Plats

Filet d'omble chevalier, légèreté d'écrevisses du Léman,  
gnocchis maison poêlés, tombée de jeunes pousses au piment d'Espelette

*ou*

Faux-filet d'agneau basse température sauce morilles,  
asperges vertes glacées au beurre salé et gratin dauphinois

*ou*

Risotto crémeux aux gambas et Saint-Jacques  
juste saisies, « beurre de sucs »

## Desserts

*(à commander en début de repas)*

« Mont-Blanc » revisité et soupe de baies rouges

*ou*

Cœur coulant chocolat au parfum salin,  
sorbet maison à la Chartreuse

*ou*

Ardoise de fromages de nos régions