



« *Le choix du Gourmand* »

42 €

Entrées

Foie gras mi-cuit au naturel et carpaccio de bœuf,
asperges blanches et vertes, marinade de soja et aceto truffé à l'huile de sésame

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

Les perches sautées en persillade, tomates confites et roquette,
féra fumée légèrement citronnée

Plats

Poêlée de filets de perches façon meunière sauce beurre citronné
ou crème d'ail confit, pommes frites

ou

Filet de dorade royale beurre noisette, espuma homardine,
tombée de jeunes pousses au piment d'Espelette et frite de polenta

ou

Filet de bœuf sauce brune à la Mondeuse,
petits légumes de saison et gratin dauphinois

ou

Faux filet d'agneau sauce morilles,
gnocchis maisons poêlés et asperges rôties (supp. 3,5€)

Desserts

(à commander en début de repas)

Salade d'agrumes et bouchon imbibé Grand-Marnier,
mascarpone vanille et sorbet orange

ou

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

ou

Mont-Blanc revisité et soupe de baies rouges

Dans ce menu le fromage peut vous être servi en plus avec un supplément de 5€