



# *Menu*

## *Saint-Valentin*

**50 €**

### **Mise en bouche**

Emietté de brochet, craquant de pain de campagne

### **Entrées**

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

*ou*

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

### **Plats**

Filet de bœuf en tournedos sauce aux morilles,  
gnocchis maisons poêlés, crosnes, fèves et petits pois glacés

*ou*

Noix de Saint-Jacques snackées, légèreté d'écrevisses du Léman,  
risotto crémeux et asperges vertes

### **Fromage**

Assortiment de fromages de nos régions

### **Desserts**

*(à commander en début de repas)*

Tartare de fruits de saison tendres et croquants,  
palet breton et nougat glacé

*ou*

Un amour de chocolat au cœur coulant,  
sorbet maison à la Chartreuse