

Menu Régal

Poisson ou viande : 37.10 € / Poisson et viande : 41.70 €

Nous vous remercions d'effectuer un choix unique pour l'ensemble des convives

Le vin n'est pas compris dans ce menu - Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition

Mise en bouche du moment

\$\$\$

Moelleux de chair de crabe aux épices d'orient en rémoulade

Ou

Cuisses de grenouilles et escargots sur sofrito d'oignons et tomates

Ou

Marbré de foie gras aux trois champignons, bouquet de mesclun et huile de noisettes

\$\$\$

Féra du lac juste grillé, lait de coco, infusion de racines, riz basmati aux fèves

Ou

Pavé de sandre et écrevisses aux lentilles vertes du Puy

Ou

Trois côtes d'agneau en feuilleté, jus simple aux herbes, parfait aux trois légumes

Ou

Fricassée de poulet de Bresse aux morilles, légumes croquants du moment

Ou

Filet de bœuf Rossini, nem de champignons

\$\$\$

Assiette de 3 fromages affinés

Ou

Faiselle de fromage blanc à la crème

\$\$\$

Pyramide aux trois chocolats, sauce caramel

Ou

Omelette Norvégienne

Ou

« Mozart »

(Mousse aux chocolat, dés de pomme cannelle, croustillant à la cannelle)

Ou

Assiette gourmande du moment

Ou

Gâteau lyonnais, poire, pralines, rhubarbe

Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), café

Pour ce repas, le service est inclus de 12h00 à 16h00 et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturé 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.