

MENU DE PAQUES

82 €

La 
table
du B.

LAC & TERRASSES

Amuse bouche *Appetizer*

ENTRÉES *Starter*

Foie Gras de Canard, compotée de Rhubarbe au Miel, Brioche maison
Duck Foie Gras, Rhubarb compote with Honey, homemade Brioche

OU or

Omble Chevalier fumé, tartare Argenteuil, crème Yuzu
Smoked Artic Char, Asparagus tartar, Yuzu cream

PLATS *Main Course*

Truite de Savoie, comme un célerisotto, mousseline de Céleri et Dulcey, écume printanière
Savoie Trout, like a celerizotto, Celery mousseline and Dulcey, Spring foam

OU or

Mignon de Veau, Millefeuille de Pomme de Terre à l'Ail des Ours, Girolles, petits primeurs
glacés, jus brun

*Veal Tenderloin, Potatoes Millefeuille with Wild Garlic, little glazed vegetables,
brown juice*

FROMAGE *Cheese*

Assiette de 3 fromages
3 cheeses plate

DESSERT *Dessert*

Chocolat - Estragon, pain de gènes Chocolat, crémeux Tulakalum, crémeux et glace Estragon,
streusel Chocolat

*Chocolate-Tarragon, Chocolate cake, Tulakalum cream, creamy and
Tarragon ice-cream, Chocolate streusel*

OU or

Fraise - Petit Pois, mousseline Petit Pois Chocolat Blanc, crémeux Fraise, coulis et sorbet Fraise,
huile de Menthe

*Strawberries - Peas, Peas and White Chocolate mousseline, Strawberries's
cream, Strawberries's cream and ice-cream, Minth oil*

Mignardises *Sweets*

Laissez nous vous surprendre avec un
accord mets et vins, sensiblement pensé.

2 verres de 12cl: 28€

3 verres de 8 cl: 32€

4 verres de 8 cl: 40€