

GRANDES TABLES

MENU DE MIDI




Menu en version "cossue" (entrée, plat, dessert)	48
Menu en version "légère" (saladier, plat, dessert)	38
Amuse bouche	5
Ardoise de fromages	8


A PARTAGER

Saladier à partager

ENTRÉES

Vol-au-vent de la B.M. 

champignons des bois - crème - pousses d'épinards

Salade de betteraves du marché et chèvre de Forel 

huile de noix du Moulin de Sévery - poires - pulpe de topinambour

Tartare de saumon d'Ecosse au gingembre et citron vert

mesclun de salade - crème acidulée - pain grillé

Salade hivernale de magret de canard fumé

pulpe de topinambour - chips de panais - radis croquants

PLATS

Saumon d'Écosse mi-cuit au yuzu de Niels Rodin


risotto Carnaroli aux pousses d'épinards

Tartare de bœuf "classique" et beurre salé

mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison

Cordon bleu de poulet fermier "jambon de campagne et gruyère d'alpage"

pommes de terre grenaille - légumes du marché

Ravioli de Mauro ricotta et courge du marché 

crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan

Fondant de veau à la moutarde du Moulin de Sévery

risotto Carnaroli - légumes du marché

Curry vert de légumes au gingembre, coriandre, lait de coco et tofu Bio Suisse 

riz parfumé à la citronnelle

DOUCEURS

Verrine du moment

Tarte au chocolat noir pure origine - glace artisanale à la vanille bourbon

 plats végétariens

Notez que ce menu est indicatif - Notre cuisine changeant au gré des saisons (et de l'humeur de notre chef), certains plats sont susceptibles d'être remplacés par des plats de «standing» équivalent. nous proposerons toujours une option carnivore, une piscivore et une végétarienne, pour les entrées comme pour les plats. Le menu est imposé à toute la table, mais chaque convive choisit son entrée et son plat le jour même parmi les propositions.

A midi, le service est assez intense à la Brasserie : si vous souhaitez profiter de la formule "cossue", pour nous permettre de vous servir au mieux, il est probable que nous devions discuter des horaires de votre repas, pour éviter que vous vous retrouviez au plus fort du coup de feu de midi - il est donc vital que vous ayez un peu de flexibilité au niveau timing !

En cas d'annulation, même partielle, moins de 24 heures à l'avance, nous devons vous facturer 50% du prix des menus annulés.