

# Menus Groupes saison Automne 2018

## MENU à 24,50 € (hors boisson)

Oeuf parfait carbonara

\*\*\*\*\*

Pavé de saumon en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Ou

Suprême de pintade aux champignons, risotto crémeux

\*\*\*\*\*

Mi- cuit au chocolat noir

---

## MENU à 29,50 € (hors boisson)

Velouté de butternut, girolles et marrons sautés

Ou

Gravlax de saumon

\*\*\*\*\*

Pavé de cabillaud Skrei, émulsion de hadock et compotée de choux au lard

Ou

Suprême de pintade aux morilles, risotto crémeux au vin jaune

\*\*\*\*\*

Mont blanc version Bains douches

---

## MENU à 34.50 € (hors boisson)

Mi- cuit de saumon et légumes racine, émulsion marinière

Ou

Terrine de foie gras et pain d'épices maison

\*\*\*\*\*

Thon rouge à la plancha, écrasé de pommes de terre aux truffes.

Ou

Filet d'agneau en croûte d'herbes, légumes de saison, écrasé de pommes de terre aux truffes.

\*\*\*\*\*

Crème brûlée aux truffes et Macvin