

# - LE PRINTEMPS À LA MAISON MICHAUD -

## Entrées

\* Gnocchi Maison à l'Italienne, Asperges et Graines de Moutarde \*

\* Le Filet de Lavaret Juste Mariné, Œufs de Truite et Vinaigrette aux Algues \*

\* Le Foie Gras Poêlé, Myrtille et Rhubarbe (Supp 12€) \*

## Plats

\* La Découpe en Salle à Partager à 2, 3 ou 4 (Supp 15 € pp) \*

*Pièce de Viande Bien Elevée Sélectionnée par le Chef ou Poisson Alpin Entier  
Gratin du Moment « Tradition Michaud », Sauce ou Condiments*

\* l'Inspiration Végétale du Moment \*

\* Le Silure du Bourget Croustillant \*

*Coulis de Petit Pois et Quenelle de Pommes de Terre*

\* Le Paleron de Bœuf Mijoté à la Bière de Marcellaz \*

*Nuage de Polenta, Jus Réduit et Citrons Confits*

## Desserts

\* Soufflé du Moment \*

\* Soupe de Fraise et Sorbet Choco-Hibiscus \*

\* Gourmandise Choco-Vanille \*

\* LE GROS FOUG \* 37 € *Entrée - Plat - Dessert à choisir ci-dessus*

\* LE MONT DES PRINCES \*

59 €

*Menu Surprise en 5 Services  
selon l'Inspiration du Chef  
(Servi pour toute la Tablee)*

\* LE GRAND COLOMBIER \*

75 € (Sur Réservation)

*« Tour du Monde » - Marie et Maxime  
vous Embarquent dans un Voyage  
Culinaire Autour du Monde*

## POUR LES PETITS GOURMETS

*Le Menu « Petit Seysselan » : Poisson ou Viande servi avec des Pommes de Terre Sautées, « Magnum » Glacé de Marie et un Sirop au Choix -14€*

ou

*Choisis un Plat du « Gros Foug » Comme un Grand,  
« Magnum » Glacé de Marie et un Sirop au Choix - 19€*

## POUR VOS GRANDES TABLÉES ( DE 8 À 20 PERSONNES )

**Le Menu « Rôtisserie » 52 €**

*Un Menu de Partage qui met à l'Honneur  
notre Rôtissoire Mécanique du siècle dernier*

\* Assortiment d'Entrées dans l'esprit  
« Tapas »

---

\* Pièce de Viande Rôtie à la Broche  
Gratin « Michaud » et Légumes de Saison

---

\* Assortiment de Douceurs de Marie

## POUR LE MIDI EN SEMAINE

**« L'Ardoise du Fier » 21 €**

*Un Menu du Marché élaboré à  
partir de Produits Bruts, Frais et  
de Saison Changeant tous les  
Jours*