

- LE PRINTEMPS À LA MAISON MICHAUD -

Entrées

* Tartare de Betteraves, Jaune d'Œuf Confit et Truffe d'été *

* La Truite de Saint Germain de Joux dans tous ses états *

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

Plats

* La Découpe en Salle à Partager (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 Lavaret du Lac du Bourget *

Lardons de Silure Fumé, Fenouil et Pommes de Terre Nouvelles

* 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*