

# - L'ÉTÉ À LA MAISON MICHAUD -

## Entrées

\*La Tomate Gourmande, Mousse Légère de Burratta et Vieux Balsamique\*

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

\*Le Poulpe Snacké, Safran de nos Collines et Courgette Grillée (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  
Tarte Fine de Légumes d'été, Sauce ou Condiments*

\*l'Inspiration Végétale du Moment\*

\*Le Lavaret du Lac du Bourget\*

*Lardons de Silure Fumé, Fenouil et Pommes de Terre Nouvelles*

\*La Canette de Vendée\*

*Pesto et Tatin de Courgette confite*

## Desserts

\*Parfait Glacé à la Chartreuse\*

\*Millefeuille Framboise - Verveine\*

\*La « Pêche Melba » de Marie\*

\*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)

*« Mers et Lacs » Une Croisière  
gourmande entre Lacs Alpains et Côtes  
Françaises*

*Prochaine date: Dimanche 20 Juillet à midi*

## 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*