

~ L'AUTOMNE À LA MAISON MICHAUD ~

Entrées

* COURGE, courge, *courge* *

* Croustillant de Bœuf de Challonges, Comté de Pyrimont et Salsa Verde *

* Le Foie Gras Poêlé, Cèpe du Coin et Bouillon Aigre-Doux (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 Poisson Alpin *

Soubise aux Olives Noires et Falafels de Petits Pois

* L'Épaule de Veau Farcie *

Carottes, Miso et Tempura d'Oignon

Desserts

* Nougat Glacé au Miel de Chautagne, Framboise et Reine des Prés *

* Gourmandise Figue et Sésame *

* La Poire Pochée, Ras-El-Hanout et Pistache *

* 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 € (Certains Services Uniquement)

« La Chasse »

*Une Balade en Forêt à la découverte des
Gibiers Savoyards*

Prochains Services :

Vendredi 10 Octobre au soir ET Samedi 11 Octobre 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

(Hors Vacances Scolaires et Jours Fériés)

« L'Ardoise du Fier » 21 €

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