

~ L'AUTOMNE À LA MAISON MICHAUD ~

Entrées

* COURGE, courge, *courge* *

* La Pêche du Jour de Dimitri, Confite à l'Huile d'Olive, Yuzu et Citron Noir *

* Le Foie Gras Craquant et Fumé, Pistache de Sicile et Coing (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
Petit Farci de Courge Sauce ou Condiment*

* l'Inspiration Végétale du Moment *

* Le Saumon de Fontaine du Dauphiné *

Beurre monté à la Châtaigne et Fondue de Poireaux

* Le Duo de Sanglier *

Patate Douce en Textures et Noix de Seyssel

Desserts

* Cheesecake Kiwi-Vanille *

* Gourmandise Choco-Praliné *

* Fraicheur d'Agrumes *

* 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 14 /11 SOIR ET Samedi 15 /11 MIDI

POUR LES PETITS GOURMETS JUSQU'À 12 ANS

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*