

~ L'HIVER À LA MAISON MICHAUD ~

Entrées

* Cappuccino Coco-Panais *

* Tataki de Thon « Ikejime », Miso et Lentilles de Vallières *

* Le Foie Gras Français, Kiwi et Balsamique Blanc (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
(Selon Arrivage) Légumes du Marché, Sauce ou Condiment*

* L'Inspiration Végétale du Moment *

* Déclinaison de Poisson Alpin *

Gravlax, Saucisse, Chou Farci et Beurre Nantais

* Le Duo de Cochon de Challonges *

Jus au Carvi et Topinambours Caramélisés

Desserts

* Cheesecake aux Fruits Exotiques *

* Gourmandise Choco-Praliné *

* Douceur de Betteraves, Mascarpone et Citron Vert *

* 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 *
88 € (Certains Services Uniquement)

« Festival de La Truffe »

*Pour perpétuer la Tradition Michaud, Marie et Maxime
vous font découvrir les Truffes dans tous leurs états*

Prochains Services :

Vendredi Soir et Samedi midi de Janvier

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*