

- LE PRINTEMPS À LA MAISON MICHAUD -

Entrées

* ARTICHAUT, Artichaut, *Artichaut* *

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

* Foccacia Tiède, Escargot de Poisy et Crème d'Ail 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
(Selon Arrivage) Légumes du Marché, Sauce ou Condiment*

* L'Inspiration Végétale du Moment *

* Le Lavaret du Lac du Bourget *

Poché au Beurre d'Oseille, Houmous Vert et « Aloo Tikki »

* La Volaille du Bourbonnais AOC *

Farci au St Nectaire, Chou Fleur Rôti et Jus Court au Laurier du Jardin

Desserts

* La Poire Belle-Hélène *

* « Irish Coffee » 2.0 *

* Tout Autour de la Rhubarbe *

* 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)

« Tour du Monde »

*Marie et Maxime vous embarquent dans un Voyage
Culinaire Autour du Monde*

Prochains Services :

Vendredi 10/04 au soir et Samedi 11/04 à midi

DANS UNE DÉMARCHÉ PLUS ÉCOLOGIQUE ET DURABLE, NOUS NE SERVONS PLUS D'EAU MINÉRALE EN BOUTEILLE.

NOUS PROPOSONS NOTRE EAU PLATE OU GAZEUSE MICRO FILTRÉE À VOLONTÉ POUR 1€ PAR PERSONNE.

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
Sauce et Garnitures 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*