



~ L'ÉTÉ À LA MAISON MICHAUD ~

Entrées

Velouté Glacé de Courgette et Straciatella

Crudo de Lavaret du Bourget, Tomates et Vanille

Le Poulpe façon BBQ Coréen et Coleslaw de Betterave (Supp 12€)

Plats

La Découpe en Salle à Partager (Supp 15 € pp)

Tatin de Tomates de Seyssel, Chantilly au Balsamique

Le Silure du Lac du Bourget
Marinade Miso et Carottes Nouvelles

La « Veau-R'chetta »
Caponata et Nuage de Polenta de Vallières

Desserts

Le Rocher Glacé du Fier

Entremet Abricot et Amande

La Crêpe Soufflée, Pêche et Verveine

LE GROS FOUG* 38€ *Entrée ~ Plat ~ Dessert*

Eau Microfiltrée Plate et Gazeuse incluse



LE GRAND COLOMBIER
76 €

*Menu Surprise en 7 Services selon
l'Inspiration de Marie et Maxime
(Servi pour toute la Tablee)*

Eau Microfiltrée Plate et Gazeuse incluse

Accord Mets et Boissons 45€

LE MONT DES PRINCES
60 €

*Menu Surprise en 5 Services selon
l'Inspiration de Marie et Maxime
(Servi pour toute la Tablee)*

Eau Microfiltrée Plate et Gazeuse incluse

Accord Mets et Boissons 35€





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 » 53 €

Eau Microfiltrée Plate et Gazeuse incluse

*Un Menu de Partage qui met à l'Honneur notre
Rôtissoire Mécanique du siècle dernier*

* Amuse-Bouche *

———

* Assortiment d'Entrées dans l'esprit « Tapas » *

———

* Pièce de Viande Rôtie à la Broche (au Brasero l'été)

Sauce et Garnitures de Saison

———

* Assortiment de Douceurs de Marie *

