



~ L'ÉTÉ À LA MAISON MICHAUD ~

Entrées

* « Encore un peu d'été » *

Pastèque, Melon, Tomates Jaunes de Seyssel et Vinaigre de Framboise

* Crudo de Lavaret du Bourget, Tomates et Vanille *

* Le Foie Gras Brulé, Figs et Brioche de Marie (Supp 12€) *

Plats

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

* Tatin de Tomates de Seyssel, Chantilly au Balsamique *

* Le Brochet du Lac du Bourget *

en Ballotine, Beurre monté à la Lavande du Jardin et Fenouil Confit

* « Smoky Texas Ribs » *

Travers de Porc Fermier Fumé 10h, Pommes de Terre et Mais Grillé

Desserts

* Le Rocher Glacé du Fier *

* « Retour de Vendanges » *

Raisins de Notre Vigne Pochés, Sorbet à l'Altesse

* Le Pêche Rôtie au Romarin *

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€*

