



- L'AUTOMNE À LA MAISON MICHAUD -

Entrées

* « Textures » de Betterave, Vinaigrette au Maïs Grillé *

* La Rosace d'Ombre Chevalier *
Safran de Margot, Pickles de Poire et Sarrasin

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

Plats

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

* Le Chou Farci Aux Champignons de la Cascade et Coulis de Poireaux *

* Le Poisson du Lac du Bourget *
en Ballotine, Beurre monté à la Lavande du Jardin et Fenouil Confit

* Le Sanglier de Haute-Savoie *
Parmentier Fumé et Médaillon en Croûte, Ketchup de Coing et (Ver) Jus de Gibier

Desserts

* Le Nougat Glacé aux Airelles *

* « Retour de Vendanges » *
Raisins Pochés, Sorbet à l'Altesse

* Le Choco-Cèpes *

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€*

