~ L'Automne à La Maison Michaud ~

Entrées

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

*La Rosace de Lavaret du Bourget *
Safran de Margot, Pickles de Poire et Sarrasin

*Le Foie Gras Poêlé, Croq'Forestier et Vinaigre de Myrtille (Supp 12€) *

Plats

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

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

*La Truite de Chez Petit *
en Croute, Patate Douce et Bouillon Dashi monté au Beurre

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

*La Pomme du Coin Confite *
Crème Glacée à l'érable

*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 Tablée)

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 Tablée)

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 » *

Crudo de Lavaret du Bourget, Tomates et Vanille
Nems d'Effiloché de Veau, Mayonnaise Gochujang
Gaspacho de Courgettes, Stracciatella et Kimchi de Courgette Jaune

———

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

Sauce et Garnitures de Saison

———

* Assortiment de Douceurs de Marie *