



Les Menus de L'Essentiel

Tarifs 2016

Service et TVA inclus

Informations obligatoires sur les allergènes :

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos préparations :

Gluten, œufs, poissons, arachides, soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusque.

Menu à 38€



Mousse de canard, toast de pain d'épice, salade verte
Ou
Verrine de Saumon frais sur crème d'avocats et tartare de tomates
Ou
Samossa de Saint Marcellin au miel, et ses jeunes pousses

Emincé d'agneau de 7 heures au thym
Ou
Filet mignon, sauce forestière
Ou
Suprême de poulet, douceur de curry et citron confit

Accompagnement 1 au choix :

Ecrasé de pommes de terre & Céleri *Ou* Gratin Dauphinois *Ou* Frites de polenta et son confit d'oignons *Ou* Gratin de ravioles (+2€/pers.)

Accompagnement 2 au choix :

Brunoise de légumes de saison *Ou* Ratatouille *Ou* Poêlée de haricots verts *Ou* Poêlée de champignons forestiers *Ou* Tomate provençale

Plateau de Fromages

Dessert festif dressé en salle

Gâteau des mariés (Croustillant au chocolat *Ou* Framboisier)
Ou
Pièce montée (+2€/pers.)

Menu à 45€



Tartine de Foie Gras, chutney de figues et salade verte

Ou

Tartare de saumon mariné, salade verte

Ou

Tatin d'escargots en cassolette

Aiguillette de canard, sauce framboise

Ou

Biche façon bourguignonne

Ou

Filet de bœuf, sauce morille (+2€/pers.)

Accompagnement 1 au choix :

Ecrasé de pommes de terre & Céleri Ou Gratin Dauphinois Ou Frites de polenta et son confit d'oignons Ou Gratin de ravioles (+2€/pers.)

Accompagnement 2 au choix :

Brunoise de légumes de saison Ou Ratatouille Ou Poêlée de haricots verts Ou Poêlée de champignons forestiers Ou Tomate provençale

Trou alpin (Glace citron, génépi)

Plateau de Fromages

Dessert festif dressé en salle

Gâteau des mariés (Croustillant au chocolat ou Framboisier)

Ou

Pièce montée (+2€/pers.)

Menu à 30€

Menu à 38€, servi au plat.
Le service à l'assiette n'est pas inclus.



Menu enfant à 14€

(Plat / Dessert uniquement à 10€)

Salade de crudités
Ou
Assiette de Charcuterie

Assiette de ravioles
Ou
Nuggets de poulet – Frites maison

Mousse au chocolat
Ou
Glace

Suppléments :

Droit de bouchon	3,5€/pers.
Accompagnement supplémentaire	2€/pers.
Trou Alpin au Génépi	2€/pers.
Brochette de fruits	2€/pers.
Café	1€/pers.
Fontaine de champagne lumineuse (hors boisson)	50€

Vin d'honneur



Choix 1 – 6€ / pers :

Kir Châtaigne et violette (12cl/pers.) ou Framboisine*

Méli-mélo de feuilletés (2/pers.)

Tomates cerises

Assortiment d'olives

Softs

Choix 2 – 11€/pers :

Kir Châtaigne et violette (12cl/pers.) ou Framboisine*

Crudités de saison et ses sauces colorées

Méli-mélo de feuilletés (2/pers.)

Canapé fromage frais, jambon cru

Canapé tartare de tomates

Assortiment d'olives

Softs

Choix 3 – 14€/pers :

Kir Châtaigne et violette (12cl/pers.) ou Framboisine*

Crudités de saison et ses sauces colorées

Méli-mélo de feuilletés (2/pers.)

Canapé tapenade olive/tomates

Brochette tomate/mozzarella

Verrines (2/pers.)

2 verrines au choix : Gazpacho / Crème de betterave / Saumon sur mousse d'avocat /

Concombre mariné à la menthe / Mousse de chèvre – jambon cru & noix

Softs

**Framboisine (pétillant de Savoie, Cointreau, framboises) : +3€/pers*

Les Brunchs 9h00-12h00



Brunch à 10€/pers

Café / thé / lait / jus de fruits

Pain / beurre / confiture

Viennoiseries (1/pers.)

Charcuterie

Fromage

Brunch à 12€/pers

Café / thé / lait / jus de fruits

Pain / beurre / confiture

Viennoiseries (2/pers.)

Charcuterie

Taboulé

Fromage

Brunch à 15€/pers

Café / thé / lait / jus de fruits

Pain / beurre / confiture

Viennoiseries (2/pers.)

Plateau de charcuterie

Salade de Montbéliard

Taboulé

Plateau de fromage

Tarte aux pommes

Les spécialités régionales (service au plat)



Raclette 28€

Salade verte

Raclette (raclette nature, tomme de chèvre, charcuterie, pommes de terre)

Dessert ou Pièce montée (+2€)

Diots 28€

Salade verte

Diots de Savoie aux choux, Gratin de Crozet

Dessert ou Pièce montée (+2€)

Tartiflette 25€

Salade verte

Tartiflette (pomme de terre, lardons fumés, reblochon, oignons)

Dessert ou Pièce montée (+2€)