

LES ENTRÉES

*Velouté de Butternut / Chataigne / Féta
Emulsion Bacon et Lomo*

16€

*Nougat de Chèvre Frais aux Quatres Mendiants
Courgette et Poivron Marinés*

17€

*Fruite de Mer Gravlox / Haché Menu de Thon au Citron
Yuzu et Coriandre Fraîche / Pickles de Légumes*

22€

*Foie Gras cuisson Basse Température
Marmelade Carotte - Kumquat / Toasts*

23€

*Homard / Fenouil / Citronnelle et Agrumes
Petits Légumes / Gingembre Confit*

29€

LES PLATS

Viande

*Paleron de Veau Confit au Fumet de Vin Rouge
Légumes Oubliés / Figs / Jus Perlé à l'Huile de Noix*
26€

*Le Cerf / Choux Rouges aux Pommes
Purées et Frites de Patate Douce / Jus aux Fruits des Bois*
28€

*Coeur de Pomme de Ris de Veau
Purée Fraîche au Beurre Salé / Jus Réglisse Bâton
Légumes du Moment*
29€

Poisson

*Raviole Ouverte de Saint Jacques / Beurre de Tubercule
à la Fleur de Sel et Senteurs de Truffe*
29€

*Labillaud Doré sur sa Peau / Panais et Chips de Panais
Jus tranché à l'Huile de Cacahuète*
27€

LES FROMAGES

Assiette de Fromage sec

9€50

Faisselle Nature ou Crème ou Coulis Fruits Rouges

6€50

LES DESSERTS

*Pain Perdu Brioché / Glace Cacahuète
Caramel Beurre Salé*

10€50

*Sur un Sablé Breton / Poire Pochée / Miel
Épices Douces / Glace Pain d'Épices*

11€

Gêpes du Revard / Saveur Praliné / Chocolat Noir

11€

Croquant Chocolat au Lait / Passion / Rhum / Paprika

12€

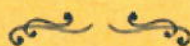
Le Soufflé Chaud Chartreuse / Son Verre de Liqueur

14€

LA BONNE
FOURCHETTE

Restaurant Aix-les-Bains

MENU GOURMAND 39€



*Nougat de Chèvre Frais Aux Quatres Mendiants
Courgette Poivron Marinés*

ou

*Velouté de Butternut / Chataigne / Féta
Emulsion Bacon et Lomo*



*Paleron de Veau Confit au Fumet de Vin Rouge
Légumes Oubliés / Figses / Jus Perlé à l'Huile de Noix*

ou

*Labillaud Doré sur sa Peau / Panais et Chips de Panais
Jus tranché à l'Huile de Cacahuète*



*Sur un Sablé Breton / Paire Pochée / Miel
Épices Douces / Glace Pain d'Épices*

ou

Cèpes du Revard / Saveur Praliné / Chocolat Noir

MENU BONNE FOURCHETTE 54€



*Fruite de Mer Gravlax / Haché Menu de Thon au Citron
Yuzu et Coriandre Fraîche / Pickles de Légumes*

ou

*Foie Gras Cuisson Basse Température
Marmelade Carotte - Kumquat / Toast*



*Le Cerf / Choux Rouges aux Pommes
Purées et Frites de Patate Douce / Jus aux Fruits des Bois*

ou

*Raviole Ouverte de Saint Jacques / Beurre de Tubercule
à la Fleur de Sel et Senteurs de Truffe*

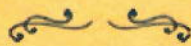


*Pain Perdu Brioché / Glace Cacahuète
Caramel Beurre Salé*

ou

Broquant Chocolat au Lait / Passion / Rhum / Paprika

MENU PRESTIGE 69€



*Homard / Fenouil / Citronnelle et Agrumes
Petits Légumes / Gingembre Confit*



*Raviole Ouverte de Saint Jacques / Beurre de Tubercule
à la Fleur de Sel et Senteurs de Truffe*



*Coeur de Pomme de Ris de Veau
Purée Fraîche au Beurre Salé / Jus Réglisse Bâton
Légumes du Moment*



Dessert au Choix