



Merci de choisir à l'avance une composition identique pour tous les convives.

Pour votre plaisir, tout est fait maison à partir de produits frais, nous avons le titre de Maître Restaurateur depuis 2012.

## Menu à 47€

Petits cannelés savoyards maison

### Entrées

Foie gras terrine, chutney aux fruits secs (*supplément 6€*)

*ou*

Truite fumée, gaufres de pommes de terre aux agrumes, yaourt pressé assaisonné de mangue et fruit de la passion

*ou*

Mousseline de brochet, champignons sautés, bisque et condiment meunière

*ou*

Œuf parfait aux petits légumes et crème de Beaufort, sel de café

### Plats

Mignon de porc rôti, pommes dauphines au chorizo, petits légumes, sauce corsée au cidre de Savoie

*ou*

Bar rôti, risotto citron vert gingembre légumes de saison, émulsion noix de coco-coquillages

*ou*

Mignon de veau, cromesquis de champignons sauvages aérés d'ail noire, purée de carottes fanes cuite à

l'huile d'olive fumé, sauce corsée aux polypodes (*supplément 4€*)

*ou*

Volaille fermière, sauce corsée chardonnay, tarte fine aux légumes d'été, mousseline de volaille en ballotine aux herbes fraîches

### **Fromage**

Assiette de fromages de nos montagnes, accompagnés de jeunes pousses et noix.

### **Desserts**

Crumble pommes aux airs de tarte tatin, glace maison au foin

*ou*

Entremet Mangue et Fruit de la Passion, praliné

*ou*

Entremet au chocolat, glace pralinée maison

*ou*

Tarte citron meringuée, cœur thym citron confit

**Menu à 42€ sans le fromage (entrée, plat, dessert)**

## **Menu Enfant à 18€**

Lasagne Maison

*Ou*

Volaille, gratin Dauphinois

\*\*\*

Dessert adultes

Pour les enfants aussi, tout est fait maison.

Pour accompagner votre repas, nous pouvons vous proposer les Forfaits Boissons suivants :

Kir de Savoie

\*\*\*

Une bouteille de Vin Blanc de Savoie Cruet – Domaine de l'Idylle pour 6 personnes

\*\*\*

Une bouteille de Vin Rouge de Savoie Gamay – Jean Vullien pour 4 personnes

\*\*\*

Café ou Boisson Chaude

**15 Euros par personnes**

*OU*

Coupe de Champagne

\*\*\*

Une bouteille de Vin Blanc pour 6 personnes à définir parmi le choix ci-dessous :

*Apremont Cuvée Lisa – Jean Claude Masson*

*Chignin Bergeron La Chancelière – Fabien Felix*

*Bourgogne Blanc Clos de Loyse – Château des Jacques – Louis Jadot*

*Saint Veran – Maison Louis Jadot*

\*\*\*

Une bouteille de Vin Rouge pour 4 personnes à définir parmi le choix ci-dessous :

*Pinot Noir de Savoie – Cuvée Jeannine – Jean Vullien*

*Bourgogne Couvent des Jacobins – Louis Jadot*

*Côtes de Brouilly – André Laissus*

*Crozes Hermitage – Cave des Clairmonts*

*Corbière – Les Auzines – L. Miquel*

\*\*\*

Café ou Boisson Chaude

**25 Euros par personnes**

Notre carte des vins et champagne est également à votre disposition pour un plus large choix.

Afin d'adapter au mieux nos propositions à vos attentes ou pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter, et dans cette attente,

Je vous prie de croire à l'expression de mes sentiments les meilleurs.

*Hôtel Restaurant les Grillons.*

Nos Conditions de Ventes :

**Pour des raisons de sécurité, la piscine n'est pas accessible à nos clients ne séjournant pas à l'hôtel.**

**Pour le bon déroulement du service nous vous inviterons à passer à table au plus tard à 13h30.**

**La table devra être libérée au plus tard à 16h30 afin de nous permettre de préparer le service du soir.**

Le nombre exact de participants devra nous être communiqué 10 jours avant votre manifestation et fera l'objet de notre facturation.

Nos prix s'entendent par personnes, TVA et services compris et pour le choix d'un menu unique pour tous les convives.

Afin de confirmer cette proposition, nous demandons 30% du montant total de la réservation à titre d'acompte.