



LA BRASSERIE

MENU AUTOMNAL

## VINS AU VERRE

Coupe de Champagne blanc	16€
Vin blanc ou vin rouge découverte	10€
Vin rosé	6€
Vin blanc et vin rouge de Savoie	8€

## VINS BLANCS

Savoie A.O.C Saint-Jeoire Prieuré, Yannick Uchet	35€
Marsannay A.O.C, Domaine Sylvain Pataille	79€
Quincy A.O.C, Domaine du Coudray, Vallée de la Loire	42€

## VINS ROSÉ

Savoie A.O.C, Yannick Uchet	35€
Côtes de Provence-Sainte-Victoire A.O.C	42€

## VINS ROUGES

Savoie A.O.C pinot noir, Domaine Blard	45€
Haut-Médoc A.O.C, Château Malescasse	70€
Corbières A.O.C, Les Terrassettes, Clos de l'Anhel	42€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	36€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	39€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	44€

## LES ENTRÉES

Le saumon Bømlo mariné, betteraves
Le foie gras de canard français en terrine, pomme hibiscus
Le velouté de lentilles corail aux agrumes et noisette

## LES PLATS

L'omble chevalier, panais, beurre blanc léger au poivre des cimes
La souris d'agneau confite aux saveurs orientales, polenta
Le suprême de volaille, sauce estragon, champignon de Paris
Le petit épeautre aux fruits exotiques, lait de coco et curry

## L'ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE

|| Sélectionnés par Alain Michel

## LES SUCRÉS

Le baba au rhum « Don Papa », crème double à la vanille
La tartelette citron à l'huile d'olive meringuée
Le vacherin Pabana