



MENU DU TROT

Courses 31 Octobre 2011

11 Novembre 2011

**Velouté de Potiron, tranche de lard croustillante
ou
Saumon de Norvège en Rilette, toast de campagne grillé**

**Truite d'eau douce aux amandes
Ou
Trésor de Pigeon farci aux figues et Foie Gras**

Accompagnements du jour

**Demi Saint Marcellin sur Verdurette
A l'huile de noisette
Ou
Fromage blanc à la crème**

Dessert de notre Champion du Monde de Pâtisserie 2009

Noisettine chocolat lacté

Ou

Tarte citron framboises

Prix 28 Euros TTC par personne

Prix 26.00 Euros TTC par personne sans le fromage

Prix à la carte :

Entrée 8.50 €uros – Plat 17.50 €uros –

Dessert 8.50 €uros



MENU DU GALOP

Courses 31 Octobre 2011

11 Novembre 2011

Salade de haricots verts, foie gras de canard avec ses pignons de pin,
parfumé à la vinaigrette de figue

Ou

Salade de Ceps à l'huile de noix et roquette

Tournedos de bœuf (viande française),
Beurre maître d'hôtel

Ou

Omble Chevalier du Léman au beurre noisette.

Accompagnements du jour

Demi Saint Marcellin sur Verdurette
A l'huile de noisette

Ou

Fromage blanc à la crème

Dessert de notre Champion du Monde de Pâtisserie 2009

Baccarat chocolat, poire, caramel

Ou

Millefeuille pistache, mûre, framboise

Prix 35 Euros TTC par personne

Prix 33.00 Euros TTC par personne sans le fromage

Prix à la carte :

**Entrée 12.00 Euros – Plat 25.00 Euros –
Dessert 10.00 Euros**