

Menu "Les Praz"

32€

Tarte Fine Tomate et Crème de Reblochon, Salade Roquette

Light Pastry Tart with Reblochon Cheese and Fresh Tomatoes, Roquette Salad

ou

6 Escargots de Magland (AOP), Gratiné au Beurre d'Ail et Persillé

Local Snails from "Magland Village" in Garlic butter

ou

Terrine de Canette des Dombes aux Noisettes, Purée d'Oignons Fumés

Homemade Terrine of Duckling with Hazelnuts, Smoked Onion Mash

Tartiflette et Salade Verte

Baked Dish with Potatoes, Reblochon Cheese, Bacon, Onions and Cream, Served with a Green Salad

ou

Épaule d'Agneau de Sept Heures Confite aux Épices Douces

7 Hours Cooked Lamb Shoulder Confit with Sweet Spices

ou

Filet de Lieu Noir, Émulsion Rouille, Carpaccio de Pomme Charlotte

Filet of Coalfish, Rouille Emulsion, Potato Carpaccio

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Caramelized Vanilla Cream

ou

Faisselle de Fromage Blanc, Coulis de Myrtilles ou Crème Epaisse

Drained Soft Cheese Served with Blueberry Coulis or Cream

ou

Dessert Suggestion

Special Dessert