

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 Escargot de Magland (AOP), Gratiné au Beurre d'Ail et Persillé
Local Snails from "Magland Village" in Garlic butter

ou

Terrine de Canard aux Noisettes, Purée d'Oignons Fumés, Pain aux Fruits Sec
Terrine of Duck with Hazelnuts, Smoked Onion Puree, Bread with Dried Fruits

☆☆☆☆

Tartiflette et Salade Verte
Baked Dish with Potatoes, Reblochon Cheese, Bacon, Onions and Cream, Served with a Green Salad

ou

Agneau de Sept Heures Confit, Légumes du Moment
7 Hours Cooked lamb, Seasonal Vegetables

ou

Filet de Dorade, Légumes Poêlés, Dashi au Kombu Breton (Algues, Gingembre, Citronnelle, Thon Séché)
Filet of Sea Bream, Sauté Vegetables Flavoured with Seaweed, Ginger, Lemongrass, Dried Tuna

☆☆☆☆

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 du jour
Desser of the day