

# 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 Confit aux Épices Douces

*7 Hours Cooked Lamb Shoulder Confit with Sweet Spices*

ou

Dos de Cabillaud "à la Plancha", Écume de Mer, Purée et Légumes

*Back of Cod, Sea Food Foam, Mash Potatoes and Vegetables*

\*\*\*\*

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*