# Menu Découverte

## Entrée, plat, dessert et café : **32 €**

*Disponible à partir de 15 convives*

*Le Menu choisi sera le même pour tous les convives excepté pour les convives ayant un régime alimentaire spécifique ou en cas d'allergies (à mentionner au moment de la validation)*

## Les entrées

Œuf parfait, siphon Comté, lard fumé

*ou*

Maquereau à la flamme, choux fleur et glace au fromage de chèvre

*ou*

Foie gras mi-cuit & chutney *supplément + 7 € au menu*

## Les plats

Poitrine de porc confite de 12 heures, potimarron rôti et crémeux, jus de cochon truffé

*ou*

Bourguignon végétarien, polente crémeuse et jus végétal

*ou*

Tournedos Rossini, compotée d'oignons,
jus de bœuf et millefeuille de pommes de terre *supplément + 13 € au menu*

## Les desserts

Pavlova aux fruits de saison, poivre de Java

*ou*

Banofee, confiture de lait et banane

*ou*

Gâteau *+ supplément*

## Café

Tous nos mets sont faits maison et confectionnés sur place par notre Chef Luc Neyhouser & son équipe

La privatisation de la salle complète du restaurant est offerte à partir de 30 convives (de 12h00 à 16h30 ou de 19h00 à 00h00)
En cas de prestation en soirée, une privatisation complète de l'hôtel (incluant chambres et salle de réception) est obligatoire dans le cas d'un dépassement de soirée après minuit 30.

Nos prix s'entendent € TTC

# Menu du Madame

Entrée, plat, dessert et café : **36 €**

*Disponible à partir de 15 convives*

*Le Menu choisi sera le même pour tous les convives excepté pour les convives ayant un régime alimentaire spécifique ou en cas d'allergies (à mentionner au moment de la validation)*

## Les entrées

Terrine de topinambour, truffe et foie gras

*ou*

Millefeuille de gravelax de truite, guacamole de brocolis

*ou*

Foie gras mi-cuit & chutney *supplément + 6 € au menu*

## Les plats

Pavé de cabillaud, carottes fondantes, Tom Kha kai

*ou*

Magret de canard, patate douce en texture et jus de canard

*ou*

Tournedos Rossini, compotée d'oignons,
jus de bœuf et millefeuille de pommes de terre *supplément + 11 € au menu*

## Les desserts

Namelaka chocolat noisette, gavotte et glace vanille, terre de chocolat

*ou*

Poire pochée aux épices, châtaigne, crumble

*ou*

Gâteau *+ supplément*

## Café

Tous nos mets sont faits maison et confectionnés sur place par notre Chef Luc Neyhouser & son équipe

La privatisation de la salle complète du restaurant est offerte à partir de 30 convives (de 12h00 à 16h30 ou de 19h00 à 00h00)
En cas de prestation en soirée, une privatisation complète de l'hôtel (incluant chambres et salle de réception) est obligatoire dans le cas d'un dépassement de soirée après minuit 30.

Nos prix s'entendent € TTC

# Menu Montagnard

Plat, dessert & café : **36 €**

*Disponible à partir de 15 convives*

Fondue Savoyarde
servie avec Charcuterie (speck, jambon blanc, Coppa) et salade.

*Dessert au soin du Chef*

*Café*

# Menu Gourmand

Plat, dessert & café : **39 €**

*Disponible à partir de 15 convives*

Raclette au lait cru entier servie sur demi-meule
Pommes de terre, charcuterie (speck, jambon blanc, Coppa) et salade

*Dessert au soin du Chef*

*Café*

**à noter : Il est possible de combiner la fondue ou la raclette pour l'ensemble des convives**

Tous nos mets sont faits maison et confectionnés sur place par notre Chef Luc Neyhouser & son équipe

La privatisation de la salle complète du restaurant est offerte à partir de 30 convives (de 12h00 à 16h30 ou de 19h00 à 00h00)
En cas de prestation en soirée, une privatisation complète de l'hôtel (incluant chambres et salle de réception) est obligatoire dans le cas d'un dépassement de soirée après minuit 30.

Nos prix s'entendent € TTC

# Suppléments

## Apéritif de Bienvenue +2€ / personne

Kir cassis ou châtaigne ou mûre / Vin Blanc / Bière 25 cl ou soft

## Apéritif élaboré +3€ / personne

Houmous, tapenade, rillettes poissons, légumes, feuilletés

## Assortiment de fromages +6€ / personne

L'assortiment de fromages *(en fonction de la production)* :
Beaufort, Bleu de Sassenage et Tomme de Belledonne, chèvre de Marthe
*Possible à l'assiette ou sous forme de plateaux*
ou
Faisselle & confiture

## Forfait boissons +6€ / personne

1/4 de vin par personne Rouge ou Blanc
1/4 d'eau pétillante San Pellegrino
Eau plate de nos sources

## Gâteau au choix +2€ / personne

Voir listing page suivante

## Enfant

Concernant le menu enfant (jusqu'à 10 ans), le menu inclut : diot de Savoie & pommes de terre *ou* mini-raclette servie avec pommes de terre & charcuterie **+** boule de glace au prix de **14 €**

Nos prix s'entendent € TTC
L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération

# Liste de gâteaux

Saint Honoré (parfum au choix)

Entremet au Gianduja Chocolat Noisette

Opéra Café et Chocolat

Gâteau Passion

Tarte aux fruits de saison

Tiramisù Poire et Café (selon saison)

Fraisier (selon saison)

Tarte au citron et chocolat blanc

Tarte agrumes & passion

Cheesecake vanille

Tous nos plats, desserts et gâteaux sont faits maison par notre équipe.

Hôtel & Restaurant Le Madame
1030 Route du Haut-Bréda, La Ferrière
38580 Le Haut-Bréda - 04 58 47 01 00