

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

Les entrées

Œuf parfait, champignons et espuma de pomme de terre
ou

Tarte tatin à l'échalotte, salade d'herbes fraîche
ou

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

Les plats

Mignon de porc basse température, carottes glacées, jus de porc corsé
ou

Merlu, céleri rôti et en crème, beurre blanc
ou

Tournedos Rossini, compotée d'oignons,
Pommes grenailles en persillade *supplément + 13 € au menu*

Les desserts

Poire pochée aux épices sauce chocolat
ou

Tiramisù marrons & spéculos

Gâteau + *supplément*

Café

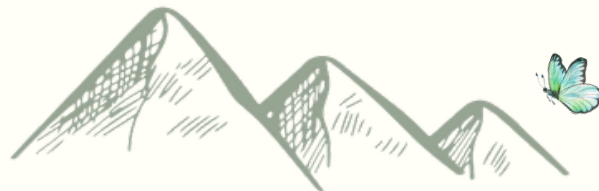
Tous nos mets sont faits maison et confectionnés sur place par notre Chef Luc Neyhouser & son équipe

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 dessous de 30 convives, le restaurant n'est pas privatisé, excepté sur demande.

En cas de prestation en soirée, au-delà des horaires de service, une privatisation complète de l'établissement (incluant chambres et salle de réception) est obligatoire pour le confort de tous.

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

Les entrées

Tarte tatin tomates et vinaigre balsamique, sorbet basilic

ou

Crème d'oignon brûlé, pétoncle à la flamme et agrumes

ou

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

Les plats

Magret de canard, gâteau de pomme de terre et ail confite, jus de canard

ou

Cabillaud en croustade de pain, risotto au safran et bisque de homard

ou

Tournedos Rossini, compotée d'oignons,

Pommes grenailles en persillade *supplément + 11 € au menu*

Les desserts

Tartelette chocolat en texture

ou

Soufflé glacée à la Chartreuse

Gâteau + *supplément*

Café

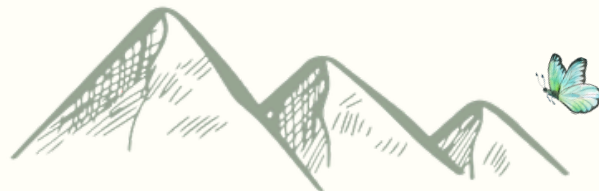
Tous nos mets sont faits maison et confectionnés sur place par notre Chef Luc Neyhouser & son équipe

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 dessous de 30 convives, le restaurant n'est pas privatisé, excepté sur demande.

En cas de prestation en soirée, au-delà des horaires de service, une privatisation complète de l'établissement (incluant chambres et salle de réception) est obligatoire pour le confort de tous.

Nos prix s'entendent € TTC





Menu Montagnard

Plat, dessert & café : **36 €**

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

Dessert au soin du Chef

Café

A noter : Il est possible de combiner la fondue ou la raclette dans le choix du Menu Montagne.

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 dessous de 30 convives, le restaurant n'est pas privatisé, excepté sur demande.

En cas de prestation en soirée, au-delà des horaires de service, une privatisation complète de l'établissement (incluant chambres et salle de réception) est obligatoire pour le confort de tous.

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

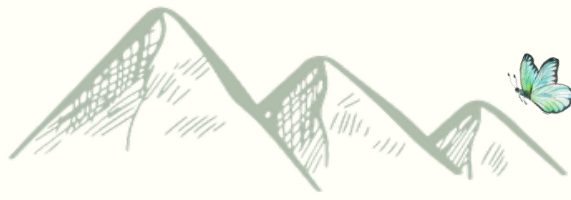
Concernant le menu enfant (jusqu'à 10 ans), le menu inclut : diot de Savoie & pommes de terre *ou* mini-raclette servie avec pommes de terre & charcuterie + boule de glace au prix de

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*

