

Menu Découverte

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

Disponible à partir de 15 convives

Les entrées

Œuf parfait, Epoisses, bacon croustillant

Pressé d'aile de raie, rouille façon mayonnaise, mesclun

Les plats

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

Risotto crémeux au potimarron, parmesan, gravelax de truite

Les desserts

Pavlova aux fruits de saison, poivre de Java

Banoffee, confiture de lait et banane

Café

La privatisation de la salle de 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

Les entrées

Pâté en croute maison, foie gras et pistache

Millefeuille de gravelax de truite, guacamole de brocolis

Les plats

Pavé de cabillaud, moelleux de patate douce, bisque de homard

Magret de canard, pakchoï, légumes braisés et jus de canard

Les desserts

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

Tarte riz au lait, ganache montée à la noisette, caramel beurre salé vanille

Café

La privatisation de la salle de 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

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 du Chef

Café

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

La privatisation de la salle de 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

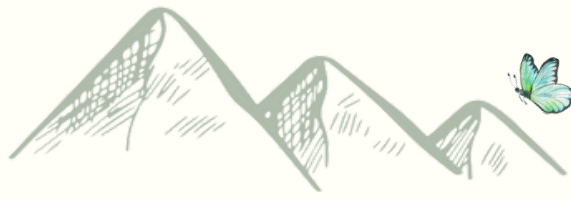
Enfant

Concernant le menu enfant (jusqu'à 10 ans), le menu inclut le diot de Savoie & pommes de terre + 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*

