



PRÉLUDES GOURMANDS

Huitre chaude gratinée au parmesan.

Noix de saint Jacques en cassolette.

Escargot de bourgogne en persillade.

Accord met & vin : Flute de champagne.

ENTRÉE DANS LA FÊTE

Tatin de Saint Marcellin

aux endives braisées.

Accord met & vin : Saint Nicolas de Bourgueil.

MON PÊCHÉ MIGNON

*Suprême de pintade fermière farcie aux châtaignes sauce foie gras,
accompagné de légumes d'hiver.*

Accord met & vin : Pouilly Fumé.

DÉLICE DE MINUIT

Tiramisù aux épices, poires pochées & chocolat.

Accord met & vin : Crémant de Savoie à la châtaigne.

74€ par personne.

94€ avec accord mets & vins.

RESTAURANT AU PÊCHÉ MIGNON

178 Avenue Henri Duhamel 38410 Chamrousse Le Recoin.

*Réservation au **06.49.55.31.11** ou aupechemignon38@gmail.com*

