

AUBERGE DU LYONNAIS

ANNECY

Amuses-bouches

⌘ TARTARE DE SAUMON EN DEUX FAÇONS :
CRU ET FUMÉ, CAPUCCINO D'EAU DE MER, CAVIAR

⌘ BŒUF EN FINES LAMELLES AU SATAY, TRUFFE

Entrée

BALLOTINE DE HOMARD GRILLÉ, LARD DE COLONNATA,
MANDARINE, BISQUE AU CHAMPAGNE

Plat

CHAPON FARCI AU FOIE GRAS, EN CROÛTE DE POMMES DE TERRE,
JUS AUX MORILLES

Fromage

LE TAMIÉ
TRUFFÉ PAR NOS SOINS, GELÉE DE NOIX, ROQUETTE

Dessert

MOUSSE CHOCOLAT DULCEY, NAMELAKA ET COMPOTÉE
D'AGRUMES, BISCUIT MADELEINE, CROUSTILLANT PRALINÉ ET NOIX
DE PÉCAN

Mignardises

140 euros
HORS BOISSONS



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS