

Les Menus Du Restaurant

Sur Les Bois

Menus Groupe n°1

25,00 €

Salade de nos Alpes (Boeuf Séché-Emmental) en Croustille
(Salaisons de Villaz-Laiterie d'Annecy le Vieux)

ou

Verrine de Bavarois à la Tomate, Avocat, Mousseline de Crabe et Mesclun

Suprême de Pintade à l'Estragon et Champignons

Cannelé de Mousse de Courgettes-Tomate Cocktail-Crêpe de Maïs

ou

Filet de Dorade Sébaste (Sans Arête) Sauce Crevettes

Cannelé de Mousse de Courgettes-Tomate Cocktail-Riz Basmati au Safran

+

Gratin Dauphinois servi en Plat

Les Fromages de la Laiterie d'Annecy le Vieux

Vacherin Glacé Maison (2 Parfums du Moment)

ou

Panaché de Desserts : Recommandé (Nougat Glacé, Marquise Fondante au Chocolat, Bavarois aux Framboises)

ou

Soupe de Fruits Frais à la Vanille et son Sorbet

(Il est possible de Présenter le Dessert avec Bougies, Prénom etc...)

Afin de faciliter le service et l'organisation de votre repas nous vous demandon d'établir un seul menu fixe

(Une entrée + Un plat chaud + Un dessert)

Nous sommes à votre disposition pour toute suggestion ou proposition de votre Part

Merci de nous téléphoner pour prendre rendez-vous avant de vous déplacer, nous vous réserverons ainsi le meilleur accueil



Le Restaurant "Sur Les Bois" Vous souhaite un Bon Appétit.

* Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Menus Du Restaurant

Sur Les Bois

Menus Groupe n°2

29,00 €

Assiette de Dégustation de Saumon Label Rouge: Terrine, Saumon Cru, Rillettes
(Fabrication Maison-Minimum 10 personnes)

ou

Pressé de Terrine de Caille au Foie Gras dans sa Gelée d'Aromates, Mesclun aux Noix
(Fabrication Maison-Minimum 10 personnes)

Dos de Daurade Royale Poêlé à l'Huile d'Olive, Tomate Fraîche Basilic et Velouté de Poissons
Cannelé de Mousse de Courgettes-Tomate Cocktail-Riz Basmati au Safran

ou

Pièce de Noix de Veau Rôtie (France), Fricassée de Champignons et Romarin
Cannelé de Mousse de Courgettes-Tomate Cocktail-Crêpe de Maïs

+

Gratin dauphinois servi en Plat

Les Fromages de la Laiterie d'Annecy le Vieux

Vacherin Glacé Maison (2 Parfums du Moment)

ou

Panaché de Desserts : (Nougat Glacé, Marquise Fondante au Chocolat, Charlotte aux Fruits de saison)

ou

Soupe de Fruits Frais à la Menthe, Crème Vanille et son Sorbet Maison

(Il est possible de Présenter le Dessert avec Bougies, Prénom ect...)

Afin de faciliter le service et l'organisation de votre repas nous vous demandon d'établir un seul menu fixe

(Une entrée + Un plat chaud + Un dessert)

Nous sommes à votre disposition pour toute suggestion ou proposition de votre Part

Merci de nous téléphoner pour prendre rendez-vous avant de vous déplacer, nous vous réserverons ainsi le meilleur accueil



Le Restaurant "Sur Les Bois" Vous souhaite un Bon Appétit.

* Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Menus Du Restaurant

Sur Les Bois

Menus Groupe n°3

39,00 €

Pressé de Terrine de Caille dans sa Gelée d'Aromates, Mesclun aux Noix

ou

Salade Nordique (Saumon Cru Mariné, Crevettes, Surimi) en Croustille

Filet de Dorade Sébaste Sauce Crevettes

Magret de Canard Poêlé Rosé, Mangues Caramélisées

Cannelé de Mousse de Courgettes-Tomate Cocktail-Crêpe de Maïs

ou

Pièce de Noix de Veau Rôtie (France), Fricassée de Champignons et Romarin

Cannelé de Mousse de Courgettes-Tomate Cocktail-Crêpe de Maïs

+

Gratin Dauphinois servi en Plat

Les Fromages de la Laiterie d'Annecy le Vieux

Vacherin Glacé Maison (2Parfums du Moment)

ou

Panaché de Desserts : (Nougat Glacé, Marquise Fondante au Chocolat, Bavarois aux Framboises)

ou

Soupe de Fruits Frais à la Menthe, Crème Vanille et son Sorbet Maison

(Il est possible de Présenter le Dessert avec Bougies, Prénom etc...)

Afin de faciliter le service et l'organisation de votre repas nous vous demandon d'établir un seul menu fixe

(Une entrée + Un plat chaud + Un dessert)

Nous sommes à votre disposition pour toute suggestion ou proposition de votre Part

Merci de nous téléphoner pour prendre rendez-vous avant de vous déplacer, nous vous réserverons ainsi le meilleur accueil



Le Restaurant "Sur Les Bois" Vous souhaite un Bon Appétit.

** Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

Les Menus Du Restaurant

Sur Les Bois

Menus Groupe n°4

50,00 €

Terrine de Foie Gras Frais de Canard Maison, Confiture de Figues et Fruits de Saison

Petite Gratinée de Homard sur Lit d'Épinards et Lentins de Chêne

Dos de Daurade Royale Poêlé à l'Huile d'Olive, Tomate Fraîche Basilic et Velouté de Poissons
Cannelé de Mousse de Courgettes-Tomate Cocktail-Riz Basmati au Safran

ou

Le Demi Pigeonneau Rôti à l'Ail Doux

Cannelé de Mousse de Courgettes-Tomate Cocktail-Crêpe de Maïs

ou

Pièce de Noix de Veau Rôtie (France), Fricassée de Champignons et Romarin

Cannelé de Mousse de Courgettes-Tomate Cocktail-Crêpe de Maïs

+

Gratin dauphinois Servi en Plat

Les Fromages de la Laiterie d'Annecy le Vieux

Vacherin Glacé Maison (2 Parfums du Moment)

ou

Panaché de Desserts : (Nougat Glacé, Marquise Fondante au Chocolat, Charlotte aux Fruits de saison)

ou

Soupe de Fruits Frais à la Menthe, Crème Vanille et son Sorbet Maison

(Il est possible de Présenter le Dessert avec Bougies, Prénom etc...)

Afin de faciliter le service et l'organisation de votre repas nous vous demandon d'établir un seul menu fixe

(Une entrée + Un plat chaud + Un dessert)

Nous sommes à votre disposition pour toute suggestion ou proposition de votre Part

Merci de nous téléphoner pour prendre rendez-vous avant de vous déplacer, nous vous réserverons ainsi le meilleur accueil



Le Restaurant "Sur Les Bois" Vous souhaite un Bon Appétit.

* Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.