

FORMULE 19,90€ HT

Réservations : 04 73 61 30 51

info@le-montrognon.com

ENTRÉES

Terrine de boeuf et légumes racines, émulsion froide aux câpres, chips de brioche

-
Taboulé de chou fleur et brocolis, crevettes sautées tandoori

-
Boulette de saumon en tataki, crème d'avocat et sucrine

-
Roulé de pomme de terre, quinoa, celeri pomme et fromage frais aux herbes (végé)

PLATS FROIDS

Ballotine de poule, cresson, coing et légumes vapeur

-
Encornet farci, mélange sous bois et lentilles vertes sauce tomatée

PLATS À RÉCHAUFFER

Pressé de dorade sébaste, pesto vert et crémeux de panais aux tomates confites

-
Flan de champignons, potimarron, sommités de romanesco et petits champignons de paris (végé)

FROMAGE

DESSERTS

Salade de fruits frais

-
Moelleux marron praliné

-
Cake coco passion

-
Bûchette chocolat liégeois

SONT INCLUS

Eau minérale Volvic 50cl

Pain

Couvert et serviettes jetables

Assaisonnements

*Commande à passer au moins 5 jours à l'avance / Frais de livraisons calculés pour chaque dossier / Minimum de 5 repas /
Même menu à choisir pour l'ensemble des convives*

FORMULE 25,50€ HT

Réservations : 04 73 61 30 51

info@le-montrognon.com

ENTRÉES

Finger pain d'épices, bleu de Laqueuille magret fumé et poire au vin

Butternut confit, châtaignes et pétoncles panées aux graines

Patate douce gourmande, betterave, crème fraîche et boeuf fumé

Pancake de maïs, avocat et légume en crudités (végé)

PLATS FROIDS

Filet de canard, réduction griottes et salade façon waldorf

Ballotine de saumon, coeur aneth et gelée de groseilles, légumes sautés

Taboulé d'épeautre et patates douces en tataki, pousses d'épinards, sauce aigre douce (végé)

PLAT À RÉCHAUFFER

Parmentier de topinambour, champignons au beurre persillé, effiloché de joue de porc

FROMAGE

DESSERTS

Brownie châtaigne noisette

Mont Blanc revisité

Tarte poire, praliné pécan vanille

Duo de fruits de saison

SONT INCLUS

Eau minérale Volvic 50cl

Pain

Couvert et serviettes jetables

Assaisonnements

Commande à passer au moins 5 jours à l'avance / Frais de livraisons calculés pour chaque dossier / Minimum de 5 repas / Même menu à choisir pour l'ensemble des convives

FORMULE 32€ HT

Réservations : 04 73 61 30 51

info@le-montrognon.com

LAISSEZ VOUS SURPRENDRE !

Menu établi par le chef selon le retour du marché.

Des produits haut de gamme et des recettes exclusives.

Ce menu sera proposé pour toute commande de moins de 48h à l'avance.

Entrée
Plat chaud ou froid
Fromages
Dessert

SONT INCLUS

Eau minérale Volvic 50cl

Pain

Couvert et serviettes jetables

Assaisonnements

*Commande à passer au moins 5 jours à l'avance / Frais de livraisons calculés pour chaque dossier / Minimum de 5 repas /
Même menu à choisir pour l'ensemble des convives*