

Pour Tous les menus 'si présence chef minimum de 60 pers'

Menu 38,00 €

Amuse bouche (3/pers) ~ maison En option +5,00€

Mini hot dog « Maison » | Mousse betteraves et basilic « Maison » | Mini quiche au chèvre et chorizo « Maison »

Entrée ~ maison

Mille feuille Savoyard (mousse au reblochon, pomme de terre, jambon Serrano) « maison »

Ou

Brioche feuilletée de la mer (petits légumes du potager, fruits de mer) « maison »

Ou

Saumon mariné aux herbes fraîches et citron vert et ses accompagnements « maison »

Trou Normand ou Sorbet Melon et Grand Marnier

Plat ~ maison

Suprême de pintade à la crème de porto ou vallée d'Auge « maison »

Ou

Filet mignon de porc sauce aux épices légères ou champignons des sous bois « maison »

Ou

Dos de cabillaud ou queue de lotte crème de champagne « maison »

Trilogie de fromage et sa salade du potager

Dessert ~ maison

PYRAMIDES DE MACARONS (2,50€ /pers) | Pièce montée « Maison » Ou Wedding cake sans pâte à sucre

(6,50€/pers) |ou Gâteaux au choix ... 5,50€/pers → [voir carte des desserts](#)

Menu Enfant ~ maison

~ première entrée | Plat | fromage (selon ce que vous aurez choisi pour les adultes) OU BOX ENFANT

Toutes nos réalisations sont fabriquées maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes en saison



Menu 2 entrées 47,00 €

Première Entrée ~ maison

Saumon mariné aux herbes fraîches du potager et citron vert et ses accompagnements « maison » |

Terrine de foie gras aux épices légères « maison » | cassolette de lotte crème de champagne « maison »

Deuxième Entrée ~ maison

Mille feuille de chèvre, crème et tomate confite « maison » |

Brioche feuilletée au poisson et fruits de mer « maison » |

Trou Normand ou Sorbet Melon et Grand Marnier

Plat ~ maison

Noix de Veau sauce aux épices légères ou crème de porto « maison » | Magret de canard sauce Rossigny

« maison » | Suprême de pintade à la crème de porto « maison »

Garnitures ~ maison

Gratin dauphinois ou soufflé de pomme de terre & tomate farcie aux champignons forestiers « maison »

Fromage

Salade fromagère « maison » | brie farci aux noix et fines herbes

Dessert 8,00 euros / pers ~ maison

Pyramide de macarons (2 /pers) et 2 gâteaux au choix (Voir carte des desserts)

OU Pièce montée OU Wedding cake (sans pâte à sucre)

→ [voir carte des desserts](#)

Menu Enfant ~ maison

Première entrée | Plat | fromage (selon ce que vous aurez choisi pour les adultes) OU BOX ENFANT

Menu complet avec dessert 53,00 €

Première Entrée ~ maison

Terrine de foie gras aux épices légères « maison »

Deuxième Entrée ~ maison

Dôme de saumon fumé farci aux petits légumes crème de ciboulette « maison »

ou

Brioche feuilletée au poisson et fruits de mer « maison » (entrée chaude)

Crou Normand ou Sorbet Melon et Grand Marnier

Plat ~ maison

Tournedos de volaille farci sauce Rossini (foie gras) « maison » et ses garnitures

ou

Dos de cabillaud ou lotte à la crème de champagne « maison » et ses garnitures

ou

Filet de Faisan farci Ou noix de veau aux champignons de sous bois ou marron

Fromage

Trilogie de fromages

Dessert ~ maison

Wedding Cake à la Française sans pâte à sucre (2 parfums au choix) « maison » OU pièce montée

En option: Pyramide de macarons (2,50 /pers)

→ [voir carte des desserts](#)

Menu enfant

Première entrée | Plat | fromage | + dessert (selon ce que vous aurez choisi pour les adultes) OU BOX ENFANT

Toutes nos réalisations sont fabriquées maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes en saison



Menu Végétarien 38,00 €

(Entrée, Sorbet, Plat, fromage)

Entrée ~ maison

Aumônière d'aubergine farcie aux champignons et courgettes, crème aux épices « maison »

Ou

Mile feuille d'asperge verte, crème aux poivrons « maison »

Sorbet melon et Grand Marnier

Plat ~ maison

Polenta crémeuse, carotte confite, pousse de soja et tartelette d'asperges « maison »

Ou

Tourte aux champignons des sous-bois, mousseline de carotte au cumin crème à l'ail et au persil « maison »

Fromage

Salade fromagère (trio de fromages camembert, tome de Savoie, Reblochon) et salade verte Ou

Salade verte et croustillant au Reblochon « maison »

Desserts ~ maison 6,50 €/pers

Pièce montée en choux (3 choux/pers) « maison »

Ou

Wedding cake à la Française (2 parfums au choix)

→ [voir carte des desserts](#)

Le vrai Fait Maison (Avec légumes Bio de notre propre potager.)



Menu Végan ~ maison

Si vous souhaitez un menu Végan, merci de nous envoyer un mail : restaurant-la-savojarde@outlook.com

Menu élaboré 48,00 €

(2 entrées, Sorbet, Plat, fromage et café)

Entrée ~ maison

Terrine de foie gras aux épices légères et ses condiments « maison »

Deuxième Entrée ~ maison

Noix de saint jacques aux épices et magret de canard mariné à l'orange sur un crémeux de potiron de notre potager « maison »

Sorbet melon et Grand Marnier

Plat ~ maison

Noix de veau aux châtaignes de notre Verger « maison »

Sauce au choix : aux airelles sauvages | Porto et châtaignes de notre Verger | Forestière

Fromage

Aumônière chaude au Reblochon accompagnée de sa salade

Café

Desserts ~ maison 6,50 €/pers

Pièce montée en choux (3 choux/pers) « maison »

Ou

Wedding cake à la Française (2 parfums au choix)

→ *voir carte des desserts*

Le vrai Fait Maison (Avec légumes Bio de notre propre potager.)



Menu Normand 38,00€

Entrée ~ Maison

Feuilleté au camembert, noix, tomate du potager et sa salade du potager

Ou

Mille feuille d'andouille, pomme, calvados et camembert

Ou

Cassolette de lotte et fruits de mer à la crème de champagne « maison »

Trou Normand (sorbet pomme et Calvados)

Plat ~ Maison

Suprême de pintade sauce Vallée d'Auge (lardons, pomme, cidre et crème)

garnitures de saison

Ou

Dos de cabillaud ou Lotte sauce Vallée d'Auge (lardons, pomme, cidre et crème)

Garnitures de saison

Ou

Feuilleté Normand (camembert au lait cru et jambon cru)

Accompagnement salade verte

Dessert ~ Maison

Pyramides de macarons (1,50€ /personne)

Pièce montée « Maison » (6,50€/personne)

Wedding Cake "maison" avec ou sans pâte à sucre (6.50€/personne)

Ou gâteaux au choix ... 5,50€/pers → [voir carte des desserts](#)



Le Vrai Fait Maison (Avec légumes BIO de notre potager)