

MENU 24 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU 28 € (entrée/plat/dessert)

Velouté de choux rouges, pommes caramélisées et quenelle de chèvre frais

Ou

Samoussa d'effiloché d'agneau confit et palet de patates douces et aioli aux dattes

Ou

Œuf Bio Parfait, fondue de poireaux, trompettes de la mort, écume à l'ail noir et réglisse

Ou

Rillettes d'émietté de Tourteaux aux Fruits Exotiques et Choux Rouges, Chips de Riz

*( Les Entrées sont faites par Emma 21 ans, 1 an d'ancienneté au Bol d'air )*

-----  
Filet de Saint Pierre rôti au sel Viking, soupe de poissons du Lac Léman

Ou

Bavette de Bœuf Angus poêlée à la fleur de sel, sauce béarnaise

Ou

Suprême de Poulet Jaune à la crème et brisures de Morilles

Ou

Pavé de Cerf mariné, poêlé au poivre Mignonette, sauce Grand

Veneur

Ou

Escalope de foie de veau française poêlée au vinaigre de Framboise

*( Les Plats sont préparés par Stéphane, 15 ans d'ancienneté au Bol d'air )*

*Les Suggestions :*

*Le Cassoulet de Castelnaudary  
fait dans la tradition 25 €  
( ou +8€ dans la formule )*

-----  
Assiette de Fromages Ou 1/2 Saint Marcellin

Ou

Faisselle (Nature ou Crème ou Coulis Fruits Rouges)

Ou

Pêché du Curé d'Ars

Ou

Trilogie de sorbets

Ou

Café / Thé gourmand

Ou

Bouchée Chocolat Caramelia, insert passion, coulis exotique, ganache chocolat lait, crumble amandes

Ou

Tartelette à l'orange, panacotta liqueur Mandarine, caramel à l'orange

*( Jeremy a rejoint l'équipe il y a 9 mois et s'occupe des desserts )*