



LE 1920

## QUELQUES EXEMPLES DE MENUS DU MARCHÉ

Oeuf mollet glacé à la crème d'asperge

Cochon de lait ibérique rôti  
*Embeurrée de chou vert*

Fromages de nos montagnes et d'ailleurs...

Coque meringuée aux agrumes  
*Sorbet orange / gingembre*

---

Gratin d'écrevisses Fernand Point

Pigeon Miéral Rôti  
*Légumes de saison poêlés*

Fromages de nos montagnes et d'ailleurs...

Barre chocolatée Espresso noisette  
*Sorbet orange / gingembre*

---

Langoustines coraillées rôties au beurre  
*Matignon de légumes et émulsion d'oignons*

Filet de rouget cuit à la plancha  
*Pointes d'asperges de Provence, huile vierge*

Fromages de nos montagnes et d'ailleurs...

Blanc-manger aux agrumes  
*Sorbet citron*

Saumon cuit à basse température

*Réduction orange huile d'olive, mini poireaux étuvés*

Filet de lapin fermier rôti au beurre  
*Asperges blanches du Gard, pommes de terre  
grenailles grillées*

Fromages de nos montagnes et d'ailleurs...

Coupe Pina Colada

---

Tourteau rôti en salade romaine  
*Artichaud à la barigoule*

Caille des Dombes farcie, truffée  
*Fricassée de légumes d'antan*

Fromages de nos montagnes et d'ailleurs...

Pomme au caramel sur son sablé, façon Tatin  
*Glace au caramel beurre salé*

---

Chaud/Froid de Saint-Pierre à la bisque de langoustines  
*Condiments frais*

Mignon de veau de lait grillé  
*Pommes de terre fondantes et asperges vertes de Provence*

Fromages de nos montagnes et d'ailleurs...

Moelleux au chocolat  
*Esquimaux Mascarpone*

---

Menu du Marché  
Avec fromage

55 €  
70 €



LE 1920

## MENU DÉGUSTATION 110€

Foie gras de canard glacé à la Mondeuse « façon Sangria »  
*Condiments et pain de campagne toasté*

Escargots de Magland en persillade  
*Royale d'ail doux*

Noix de Saint-Jacques d'Erquy nacrées à la truffe  
*Raviole de jeunes poireaux*

Agneau de lait des Pyrénées rôti  
*Purée truffée*

Fromages de nos montagnes et d'ailleurs...

Millefeuille poire et spéculos, glace cannelle

Soufflé tradition Rothschild  
*Salade d'oranges et granité Grand-Marnier*

---

### Origine des produits

Asperges : Pertuis (Vaucluse)

Ormeaux : Plouguerneau (Finistère)

Langoustines : Ecosse

Escargots : Magland (Haute-Savoie)

Foie gras : Sud-ouest

Sole/Turbot/ Bar : Concarneau (Finistère)

Saint-Jacques : Erquy (Côtes-d'Armor)

Volaille : Bresse (Ain)

Agneau : Pyrénées (France)

Pigeon : Bresse (Ain)

Entrecôte : Bavière (All) puis maturation Galice

---

Chalet du Mont d'Arbois 5\*

447 chemin de la Rocaille – 74120 Megève

T. +33 4 50 21 25 03

[www.mont-darbois.fr](http://www.mont-darbois.fr)