



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