

Fêtez la fin d'année aux Prés du Rosay

*Pour vos repas de fin d'année, nous vous proposons trois idées de menu de 23€ à 34€.
Nous vous rappelons que notre restaurant à été labellisé « Maitre Restaurateur » par décret préfectoral du 30.09.14 ce qui implique que toute notre cuisine est « faite maison »
Vous pouvez privatiser le petit salon (de 4 à 8 personnes), le grand salon (de 8 à 25 personnes) ou la salle de restaurant au delà de 25 personnes.*

Pour vos idées de cadeaux de fin d'année, pensez à nos coffrets « gourmand », « détente », « beauté » et à nos formules « spa & diner » avec accès à l'institut de beauté Mary Cohr et aux soins donnés par notre esthéticienne.

Toute l'équipe des Prés du Rosay vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année et de bonnes affaires pour 2015.

Fabrice JOGUET

1) Menu à 23 € TTC / personne hors boissons

Entrée

Salade mêlées aux crottins de chèvre chaud

ou

Mousseline de Saint Jacques, sauce Homardine

🍷🍷🍷

Plat

Filet de féra du Léman au beurre blanc

Risotto vert

ou

Noisette de volaille sauce Foie Gras

« Fides » à la façon de ma Grand-mère

🍷🍷🍷

Dessert

Buche glacée flambée

ou

Feuilleté aux poires et caramel au beurre salé

2) Menu à 29€ TTC / personne hors boissons

Entrée

Maki de Foie Gras et ses toasts chauds

Ou

Avocat au crabe

🍴🍴🍴

Plat

Faux Filet « Savoie » aux chanterelles
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
Epinards frais

Ou

Pavé de saumon à l'unilatérale sauce vierge

Tomates rôties au romarin

Risotto vert

🍴🍴🍴

Dessert

Bûche glacée flambée

Ou

Brioche perdue aux fruits rouges

3) Menu à 34€ TTC/ personne hors boissons

Entrée

Chaud-froid de Foie Gras

Ou

Noix de Saint Jacques sur fondue de poireaux

🍴🍴🍴

Plat

Faux Filet « Savoie » aux morilles à la crème
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
Epinards frais et panais

Ou

Filet de bar au Champagne

Tian de légumes au romarin

Risotto au Beaufort de Venise

🍴🍴🍴

Dessert

Bûche glacée flambée

Ou

Framboises au champagne