

89 €/Pers.

AVEC AMBIANCE MUSICALE

APÉRITIF:

Coupe de Champagne

ENTRÉE:

Cromesquis d'escargots et crème d'ail

POISSON:

Filet de turbot, crème de topinambour, beurre blanc yuzu et citron caviar

TROU SAVOYARD:

Sorbet et brunoise de poire, alcool de génépi

VIANDE:

Selle de chevreuil, sauce aigre douce, polenta à l'orange

DESSERT:

Douceur autour de la noix de coco et du fruit de la passion

sur réservation uniquement

RESTAURANT L'HISTOIRE DU SEPT- 4 RUE FRANCOIS VERNEX-74960 MEYTHET

Réservations: 04.22.91.29.00 ou sur www.lhistoiredusept.fr