



Menus de la Saint-Valentin

Découvrez nos menus pour un moment inoubliable

**Toutes les équipes des Trésoms
vous souhaitent une bonne dégustation !**

Les artisans de région et leurs produits d'exception :

Truite de Marlens - Pisciculture Morel

Nos Légumes - Maraichers Favrin

L'Abondance - Gaec Les Noisetiers



Chef Eric Prowalski,
La Rotonde des Trésoms





Menu de la Saint-Valentin

Ce menu est servi le 14 février au dîner

L'Amuse Bouche

Le Radis

Découverte radieuse

L'Ombre de Savoie

Mariné à la betterave, pommes et céleris

La Truite de Marlens

Confite, Agarics, jus d'un Gamay

La Caille

Rôtie, Topinambours,
Saint-Genix et Bigorneaux

L'Abondance

Tout en légèreté, myrtilles et estragon

La Brioche Perdue

Tendresse sucrée, pommes tatin, hibiscus

Le menu en 7 services | 179 €

Accords Mets & Vins en 5 temps | 109€ en supplément

Prix des menus hors boissons et par personne

Aucune modification ne sera prise en compte

4

Prix et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Une carte des allergènes est à votre disposition auprès de notre équipe.