

UN R DE FAMILLE

Menus de saison - 2026

Exemples modulables et adaptables selon vos envies



Un Restaurant de **O22**
FAMILLES

Repas assis - printemps

asperges vertes du Valais, œuf parfait bio, mayonnaise à l'estragon

moussaka de bœuf de chez Graf, salade du marché

gâteau au amande, compote de fruit maison, crumble

48.- par convive

ceviche de poisson, maïs, pomme de terre douce, piment rocoto

melon de cavillon, jambon Ibérique, roquette sauvage

mijoté de veau, petits pois, morilles, haricot coco

clafoutis aux cerises Bigarreux

65.- par convive



Apéritif Dînatoire - printemps

jardin potager de légumes GRTA,
mayonnaise au paprika fumée

charcuterie artisanale

kefta de courgettes, fromage du
Sapalet, cumin

nougat glacé au brugnon

tartare de melon, ricotta de chez
Casa Mozzarella, pesto de roquette

fromages artisanaux

caviar d'aubergine fumé, pain toscan
à origan de Grèce

pain de Gênes, crème basilic,
framboise

48.- par convive (hors boissons)

jardin potager de légumes GRTA,
mayonnaise au paprika fumée

charcuterie artisanale

kefta de courgettes, fromage du
Sapalet, cumin

pain de Gênes, crème basilic,
framboise

nougat glacé au brugnon

tartare de melon, ricotta de chez
Casa Mozzarella, pesto de roquette

fromages artisanaux

caviar d'aubergine fumé, pain toscan
à origan de Grèce

mignon de côtelette d'agneau Bio
millefeuille de pomme de terre, dips
d'orties

65.- par convive (hors boissons)



Repas assis - été

tartare de bœuf de chez Graf, basilic, mayonnaise au saké

poisson sauvage selon arrivage, croquettes de pomme de terre, cresson

salade de fraises, sirop poivré, sorbet chartreuse

48.- par convive

ceviche de poisson, maïs, pomme de terre douce, piment rocoto

melon de cavillon, jambon Ibérique, roquette sauvage

mijoté de veau, petits pois, morilles, haricot coco

clafoutis aux cerises Bigarreaux

65.- par convive



Apéritif Dînatoire - été

jardin potager de légumes GRTA,
mayonnaise au paprika fumée

charcuterie artisanale

kefta de courgettes, fromage du
Sapalet, cumin

nougat glacé au brugnon

tartare de melon, ricotta de chez
Casa Mozzarella, pesto de roquette

fromages artisanaux

caviar d'aubergine fumé, pain toscan
à origan de Grèce

pain de Gênes, crème basilic,
framboise

48.- par convive (hors boissons)

jardin potager de légumes GRTA,
mayonnaise au paprika fumée

charcuterie artisanale

kefta de courgettes, fromage du
Sapalet, cumin

pain de Gênes, crème basilic,
framboise

nougat glacé au brugnon

tartare de melon, ricotta de chez
Casa Mozzarella, pesto de roquette

fromages artisanaux

caviar d'aubergine fumé, pain toscan
à origan de Grèce

mignon de côtelette d'agneau Bio
millefeuille de pomme de terre, dips
d'orties

65.- par convive (hors boissons)



Repas assis - automne

œuf parfait, champignons sauvages, lardons

selle de chevreuil, rutabaga-poire, crozets, jus corsé

gâteau aux noix, armagnac, meringue

55.- par convive

consommé de champignons sauvages, truite fumée

ravioli potimarron, agrumes, shiso

pithiviers de cerf, jus au grue de cacao

baies des bois fermentées, meringue épicée, crème double de Gruyère

70.- par convive



Apéritif Dînatoire - automne

feuilletés aux épices
charcuterie artisanale
malakoff au gruyère de la Givrine
mousse chocolat

vichyssoise, crème au foin
fromages artisanaux
tartelette viande séchée, mousse
moutarde maison
mignardises : sablé, tuile amandes

48.- par convive (hors boissons)

feuilletés aux épices
charcuterie artisanale
œuf mimosa, chipotle fumé, kale
malakoff au gruyère de la Givrine
profiteroles au chocolat

vichyssoise, crème au foin
fromages artisanaux
tartelette viande séchée, mousse
moutarde maison
tataki de cheveuill, aïelles
sablé Mont-Blanc

65.- par convive (hors boissons)



Repas assis - hiver

brouillade truffée

pintade fermière, mille-feuille de pomme de terre, béarnaise à la truffe

bûche de Noël maison

60.- par convive

saint-Jacques crues, yuzu, dashi

risotto de chou-fleur, beurre salé, pecorino

sorbet verveine

bœuf Wellington, jus de viande, salade du marché

cerfeuil tubéreux, truffe noire, chocolat, glace amandes

90.- par convive



Apéritif Dînatoire - hiver

feuilleté aux épices
charcuterie artisanale
toast, gravelax de truite, poivre timut
bûche de Noël maison

velouté de cardons
fromages artisanaux
risotto, cèpes, crémeux des alpes
meringue aux épices de Noël
financier fève de tonka

55.- par convive (hors boissons)

feuilleté aux épices
charcuterie artisanale
hummus de chou-fleur, chips
maison
toast, gravelax de truite, poivre timut
bûche de Noël maison

velouté de cardons, truffe
fromages artisanaux
risotto, cèpes, crémeux des alpes
tartare de cerf, baie d'aronia,
cynorhodon
meringue aux épices de Noël
financier fève de tonka

75.- par convive (hors boissons)

