



Le Chef exécutif Leo Besnard et son équipe sont heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir une cuisine d'intuition réalisée avec émotion et gourmandise.

MENU DÉCOUVERTE en quatre services 160.- / pers.
ACCORDS METS ET VINS, supplément de 75.- / pers.

ENTRÉES

Champignons de saison rôtis au beurre des Alpes Croustillant liégeois au sarrasin 22.-

Asperges blanches de Landes Sauce hollandaise au safran de Meinier et agrumes 38.-

Entrecôte de bœuf du pays en gravlax Condiment à la moutarde douce, herbes fraîches 29.-

Agnolotti de volaille suisse Crème de vieux gruyère et jus corsé 32.-

Belle salade de homard Légumes GRTA, cœur de laitue et nêfle fraîche 52.-

Bar de méditerranée en fin tartare Beurre aux algues et salicornes 36.-

Avec supplément Icone® Caviar 98.- / pers

Tarte soufflée aux perches du Lac Léman & œufs de brochet fumés

A partager pour deux personnes 68.- / pers.



POISSONS

Lotte rôtie au beurre de citronnier Miso jaune, khol rave et coriandre fraîche 48.-

Rouget barbet Soupe de poissons de roche réduite, fleur de courgette farcie, panisse aux olives taggiasche 56.-

Sole de Vendée cuite meunière Légumes en cocotte et pomme purée maison 82.-

Bar cuit en croûte de gros sel marin Mousseline de pommes de terre et légumes

A partager pour deux personnes 79.- / pers.



VIANDES

Filet de bœuf suisse maturé Chou pointu confit au beurre d'algues Dulce 68.-

Avec supplément Icone® Caviar 38.- / pers « coup de cœur du Chef »

Poitrine de cochon de Jussy caramélisée Asperges vertes de Camargue et morilles fraîches 46.-

Ris de veau cuit meunière

Parfumé à la vanille de Madagascar, petits pois à la française, oignons doux 69.-

Tomawak de veau suisse cuit à la braise

Pommes dauphine, purée de céleri au foin, sauce béarnaise

A partager pour deux personnes 76.- / pers



FROMAGE

Sélection de la fromagerie Bruand 18.-



DESSERTS

Rhubarbe rose confite à l'hibiscus Fromage blanc et fraises gariguettes 18.-

Ecorce de cacao Tanariva Crèmeux praliné à la noisette, fève tonka 18.-

Gourmandise de pommes aux arômes d'oseille Feuilletage croquant 16.-

Meringue aux saveurs d'Asie Sésame noir caramélisé, guzu et fraîcheur de pamplemousse 18.-

Soufflé au chocolat de la maison Valrhona 22.-

A commander en début de repas