

MENU HORIZONS LÉMANIQUES

Le Chef Leo Besnard et son équipe sont heureux de vous proposer un voyage gastronomique inspiré par les trésors de nos lacs et de nos montagnes.

Menu en quatre services **156.-/ pers.**

Menu en six services **208.-/ pers.**

Accords mets et vins sur demande

Jeremy, notre Chef sommelier sera ravi de vous conseiller

MISE EN BOUCHE



LA TRUITE DE CHAMBY EN FIN GRAVLAX

Condiment doux au miel de Stéphanie, feuilles de citronnier de notre potager

OU

AGNOLOTTI DE VOLAILLE SUISSE

Crème de vieux gruyère et sauce suprême



TARTE SOUFFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN

& Œufs de brochet fumés



LÈCHE D'OMBLE CHEVALIER CONFIT

Fines ravioles parfumées à la pimprenelle
sauce acidulée et huile végétale

OU

CÔTE DE COCHON FERMIER RÔTI AU VADOUVAN

Asperges vertes, oignons croustillants, pommes grenaille, mouron des oiseaux



LE TOUT CHOCOLAT SUISSE

Praliné coulant à la noisette de Cottens
sorbet cacao maison

MIGNARDISES

ENTRÉES

ASPERGES BLANCHES DE CAVAILLON 34.-

Miso jaune, purée de maïs légèrement rôti à l'huile de cacahouète

LA TRUITE DE CHAMBY EN FIN GRAVLAX 28.-

Condiment doux au miel de Stéphanie, feuilles de citronnier de notre potager

AGNOLOTTI DE VOLAILLE SUISSE 32.-

Crème de vieux gruyère et sauce suprême

LA GRENOUILLE DU BOUT DES DOIGTS 42.- / 72.- *en plat*

Coulis de cresson, crémeux de panais, poire acidulée

CHAIR DE TOURTEAU A LA MAYONNAISE LÉGÈRE ET LIVECHE 36.-

Fenouil croquant, fraîcheur d'agrumes, bouillité glacé

POISSONS VIANDES

ENCORNETS FARCIS ET CALAMARETTIS POÊLÉS 52.- FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ 68.-

Ragoût de petits pois à la fleur de capucine Endive habillée d'un feuilletage croustillant aux noix
chorizo croustillant ail noir maison

LÈCHE D'OMBLE CHEVALIER CONFIT 44.- CÔTE DE COCHON FERMIER RÔTI AU VADOUVAN 56.-

Fines ravioles parfumées à la pimprenelle Asperges vertes, oignons croustillants
sauce acidulée et huile végétale pommes grenaille, mouron des oiseaux

SOLE DE VENDÉE CUITE MEUNIÈRE 84.- SUPRÊME DE VOLAILLE DU PAYS 48.-

Condiment à la grenobloise, jeunes légumes Morilles fraîches glacées au vin jaune
pomme purée maison pâtes "Aleandri" maison

POUR 2 PERSONNES

BAR CUIT EN CROÛTE DE GROS SEL MARIN ÉPAULE D'AGNEAU SUISSE CONFITE

Mousseline de pommes de terre Épices des Mille et Une Nuits, courge butternut gratinée,
cocotte de légumes, beurre blanc crémeux de carottes et citron noir d'Iran

79.-/ par pers 58.-/ par pers

CHARIOT DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE BRUAND 18.-

DESSERTS

DOUCEUR DE MANDARINE 18.-

Crème onctueuse de yogourt, meringue légère à la feuille de citronnier

LE TOUT CHOCOLAT SUISSE 19.-

Praliné coulant à la noisette de Cottens, sorbet cacao maison

FRAICHEUR DE NOIX DE COCO 18.-

Marmelade et sorbet exotique, croustillant au fruit de la passion

A commander en début de repas

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT DE LA MAISON VALRHONA 22.-

L'AUTENTIQUE CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE EN SALLE 26.-

PRIX EN CHF - TVA (8.1%) COMPRISE. EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL QUI VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS.
ORIGINE DES POISSONS : SUISSE: OMBLE CHEVALIER, TRUITE, PERCHES / SOLE FRANCE / BAR ESPAGNE / GRENOUILLE TURQUIE
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF SUISSE / VOLAILLE SUISSE/ PORC SUISSE / AGNEAU SUISSE

LÉMANIC HORIZONS MENU

CHEF LEO BESNARD AND HIS TEAM ARE DELIGHTED TO PRESENT A GASTRONOMIC MENU
INSPIRED BY THE TREASURES OF OUR LAKES AND MONTAINS

Four course menu **156.-/ pers.**
Six course menu **208.-/ pers.**

Food and wine pairing available upon request
Jeremy, our Head Sommelier, will be delighted to assist you

AMUSE BOUCHE



DELICATE GRAVELAX OF CHAMBY TROUT

Stéphanie's honey condiment, flavoured with lemon leaves from our garden

OR

STUFFED SWISS POULTRY AGNOLOTTI

Aged Gruyere cheese cream, chicken suprême sauce



PUFF PASTRY PIE WITH SMOKED PIKE EGGS

& and perches from the Léman Lake



CONFIT ARCTIC CHAR WITH ALPINE BUTTER

Delicate pimprenelle-infused ravioli, tangy sauce and vegetable oil

OU

ROAST PORK RIB, VADOUVAN SEASONING

Green asparagus, crispy onions, new potatoes, wood sorrel



SWISS ALL- CHOCOLATE DELIGHT

Hazelnut praline molten center from Cotens and home made cocoa sorbet

MIGNARDISES

IN CASE OF ALLERGY OR FOOD RESTRICTIONS, PLEASE CONTACT OUR STAFF WHO WILL GLADLY INFORM YOU. PRICES ARE IN CHF - VAT (8.1%) INCLUDED.
ORIGIN OF OUR FISHES: SOLE FRANCE / SEA BASS SPAIN / ARCTIC CHAR SWISS/ FROG TURKEI / TROUT SWISS
ORIGIN OF OUR MEATS: BEEF SWISS / POULTRY SWISS / PORK SWISS / LAMB SWISS

STARTERS

CAVAILLON WHITE ASPARAGUS 34.-

Yellow miso, corn mash lightly roasted with peanut oil

DELICATE GRAVELAX OF CHAMBY TROUT 38.-

Stéphanie's honey condiment, flavoured with lemon leaves from our garden

STUFFED SWISS POULTRY AGNOLOTTI 32.-

Aged Gruyere cheese cream, chicken suprême sauce

FRIED FROG LEGS 42.- / As a main dish 72.-

Watercress coulis, parsnip puree, pear

CRAB MEAT WITH A LIGHT MAYONNAISE AND "LIVECHE" 36.-

Crunchy fennel, citrus freshness, and frozen "bouillité"

FISHES MEATS

STUFFED SQUID AND PAN-SEARED BABY SQUID 52.-

Stew of petits pois with nasturtium flowers
crispy chorizo

CONFIT ARCTIC CHAR FILLET 44.-

Delicate pimprenelle-infused ravioli
tangy sauce and vegetable oil

COASTAL-CAUGHT SOLE FROM BRITTANY 84.-

Grenobloise-style condiment, young vegetables
home made mashed potatoes

DRY-AGED SWISS BEEF FILET 68.-

Endive in crispy walnut puff pastry, bresaola
fresh goat cheese, homemade black garlic

ROAST PORK RIB, VADOUVAN SEASONING 56.-

Green asparagus, crispy onions, new potatoes
wood sorrel

SWISS POULTRY SUPREME 48.-

Fresh morels glazed with yellow wine
homemade "Aleandri" pasta

FOR 2 PEOPLE TO SHARE

ATLANTIC SEA BASS COOKED IN A SEA SALT CRUST

Seasonal vegetables casserole
potatoes mousseline
79.-/pers

CONFIT SWISS LAMB SHOULDER

Spices of Thousand and One Nights
gratiné butternut squash, creamy carrots
Iranian black lemon **58.-/pers**

ARTISANAL CHEESE SELECTION FROM "MR BRUAND"

DESSERTS

MANDARIN SOFTNESS 18.-

Lemon-infused meringue and creamy yogurt layer

SWISS ALL- CHOCOLATE DELIGHT 19.-

Hazelnut praline molten center from Cotens and home made cocoa sorbet

COCONUT FRESHNESS 18.-

Exotic fruit marmalade, passion fruit crisp and sorbet

To order at the beginning of your meal
VALRHONA HOUSE CHOCOLATE SOUFFLÉ 22.-

THE FAMOUS FLAMBÉED CRÊPE SUZETTE 26.-