

# 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

### OMBLE CHEVALIER CONFIT AU BEURRE DES ALPES

Bourgeons de sapins de nos montagnes et pomme Amandine GRTA

OU

### POITRINE DE COCHON DE JUSSY CARAMÉLISÉE

Artichauts de Jérusalem rôtis au beurre de foin, jus aux baies du Sichuan du jardin d'Emile

### LE TOUT CHOCOLAT SUISSE

Praliné coulant à la noisette de Cottens  
sorbet cacao maison

## MIGNARDISES

## ENTRÉES

### TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS 22.-

Duxelle parfumée à l'estragon, noisettes du Piémont, émulsion au parfum des bois

### CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES DE PLEINE MER 36.-

Leche de tigre au raifort et écorces d'agrumes confites

### 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

### NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE 68.- FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ 68.-

Risotto de topinambour, lard de Colonnata sauce au corail et champagne Endive habillée d'un feuilletage croustillant aux noix ail noir maison

### OMBLE CHEVALIER CONFIT AU BEURRE DES ALPES 44.- POITRINE DE COCHON DE JUSSY CARAMÉLISÉE 44.-

Bourgeons de sapin de nos montagnes pomme Amandine GRTA Artichauts de Jérusalem rôtis au beurre de foin jus aux baies du Sichuan du jardin d'Emile

### SOLE DE VENDÉE CUIE MEUNIÈRE 84.- RIS DE VEAU CUIT MEUNIÈRE 69.-

Condiment à la grenobloise, jeunes légumes pomme purée maison Tombée de blettes GRTA, sauce truffée et vin jaune pâtes Aleandri maison

## POUR 2 PERSONNES

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

Mousseline de pommes de terre cocotte de légumes, beurre blanc Épices des Mille et Une Nuits, courge butternut gratinée, 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 TURQUE / TRUITE SUISSE  
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF SUISSE / VEAU SUISSE / VOLAILLE SUISSE / PORC SUISSE / AGNEAU SUISSE