

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

JAUNE D'ŒUF DE LA FERME DU LIGNON CONFIT

Anguille fumée, pomme Granny Smith acidulée, feuille de câprier



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

AGNEAU DE LAIT DES PÂTURAGES D'APPENZELL

Aubergine confite, ail des ours, réduction de jus de carotte GRTA



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

JAUNE D'ŒUF DE LA FERME DU LIGNON CONFIT 32.-

Anguille fumée, pomme Granny Smith acidulée, feuille de câprier

SASHIMI DE THON ROUGE "BALFEGO" 38.-

Kimchi de légumes, feuille de cerisier croustillante, sobacha et menthe fraîche

CHAIR DE TOURTEAU A LA MAYONNAISE LÉGÈRE ET BASILIC FRAIS 36.-

Fenouil croquant, fraîcheur d'agrumes, bouillité glacé

POISSONS VIANDES

ENCORNETS FARCIS ET CALAMARETTIS POÊLÉS 52.- AGNEAU DE LAIT DES PÂTURAGES D'APPENZELL 62.-

Ragoût de petits pois à la fleur de capucine chorizo croustillant Aubergine confite, ail des ours réduction de jus de carotte GRTA

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

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

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

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

POUR 2 PERSONNES

BAR CUIT EN CROÛTE DE GROS SEL MARIN FILET DE BŒUF MATURE FAÇON WELLINGTON

Mousseline de pommes de terre cocotte de légumes, beurre blanc Gourmandise de pomme de terre au safran champignons des bois

79.-/ par pers 74.-/ par pers

FROMAGE DE LA FROMAGERIE BRUAND "L'HORLOGER SUISSE" 18.-

DESSERTS

GOURMANDISE DE RHUBARBE 18.-

Crème onctueuse à la vanille de Madagascar, meringue légère, croustillant d'avoine

LE TOUT CHOCOLAT SUISSE 19.-

Praliné coulant à la noisette de Cottens, miel de noisette de Stéphanie

FRAISE GARIGUETTE 19.-

Blanc-manger au basilic et jus de fraise

A commander en début de repas
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT DE LA MAISON VALRHONA 22.-

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: ANGUILE, OMBLE CHEVALIER, TRUITE, PERCHES / SOLE FRANCE / BAR ESPAGNE / GRENOUILLE TURQUIE
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF SUISSE / VOLAILLE SUISSE/ PORC SUISSE / AGNEAU SUISSE