

MENU HORIZONS LÉMANIQUES

Le Chef Léo 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 162.-/ pers.

Menu en cinq services 210.-/ pers.

Accords mets et vins sur demande
Jérémy, notre Chef sommelier sera ravi de vous conseiller

MISE EN BOUCHE

~

BELLE ENDIVE DE YENS CONFITE A LA FEUILLE DE CANNELIER

Gelée des vergers de Meinier "cidre, pomme, agrumes confits" lèche de haddock

~

TARTE SOUFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN

& Œufs de brochet fumés

~

TRUITE SUISSE CONFITE

Fin risotto de chou-fleur du pays et combawa
émulsion de "Grand vin" de la vigne blanche

ou

RIS DE VEAU SUISSE CUIT MEUNIÈRE

Topinambours rôtis, jus corsé, oignons doux, vanille de Madagascar

~

FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES SUISSES

Praliné coulant, crème glacée parfumée à la noix

~

MIGNARDISES

ENTRÉES

BETTERAVE CRAPAUDINE FUMÉE AU BOIS DE CERISIER JAPONAIS 28.-

Sauce au ponzu, huile de persil et physalis aigre-doux

BELLE ENDIVE DE YENS CONFITE A LA FEUILLE DE CANNELIER 32.-

Gelée des vergers de Meinier "cidre, pomme, agrumes confits" lèche de haddock

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE 46.-

Consommé aux arômes d'Asie, raviolis de canard, algue kombu perlée au sésame torréfié

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ABURI DE LA BAIE DE SEINE 43.-

Lait de coco à la capucine et gingembre, crémeux d'avocat, croustillant de cacahuète

HOMARD BLEU EN RAGOÛT 74.-

Cèpes de nos forêts en persillade, jambon Bellota et figues fraîches

CAVIAR DAURENKI DE LA MAISON PETROSSIAN 98.-

Mijoté de pomme de terre ratte légèrement citronnée, crêpes vonnassiennes

POISSONS VIANDES

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES 64.-

Pâtes "Aleandri", crème légère à la truffe
tombée de blettes à l'ail noir maison

RIS DE VEAU SUISSE CUIT MEUNIÈRE 72.-

Topinambours rôtis, jus corsé, oignons doux
vanille de Madagascar

TRUITE SUISSE CONFITE 52.-

Fin risotto de chou-fleur du pays et combawa
émulsion de "Grand vin" de la vigne blanche

CANDELE FARCIES À LA QUEUE DE BŒUF 48.-

Gourmandise de pecorino, céleri croquant
châtaigne et condiment moutarde

SOLE DE VENDÉE CUIE MEUNIÈRE 84.-

Condiment à la grenobloise, jeunes légumes
pomme purée maison

SELLE DE CHEVREUIL PARFUMÉE À LA SAUGE 62.-

Potimarrons en croûte de café d'Éthiopie
champignons de Paris

POUR 2 PERSONNES

BAR CUIT EN CROÛTE DE GROS SEL MARIN

Mousseline de pommes de terre
cocotte de légumes, beurre blanc

79.- / par pers

TOURTE DE CANARD ET FOIE GRAS

Coing confit, cumin noir et jeunes pousses
pomme de terre Jackson

48.- / par pers

SELECTION DE FROMAGÉS DE LA FROMAGERIE BRUAND 18.-
MONT-D'OR TRUFFÉ, SERVI CHAUD, ACOMPAGNÉ DE CROQUE EN SEL 24.-

DESSERTS

FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES SUISSES 19.-

Praliné coulant, crème glacée parfumée à la noix

BELLE FIGUE VIOLETTE 19.-

Crémeux à la feuille de figuier, croustillant au miel

FANTAISIE D'ANANAS INFUSÉ À LA VERVEINE 26.-

Soufflé parfumé au maracuja, tartelette croustillante

A commander en début de repas

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: TRUITE, PERCHES / SOLE DE VENDEE / HADDOCK FRANCE / BAR MEDITERRANEE / THON ESPAGNE
ORIGINE DES VIANDES : VEAU SUISSE / BŒUF SUISSE / VOLAILLE SUISSE / CANARD FRANCE / CHEVREUIL FRANCE