

ENTRÉES

ŒUF DU LIGNON POCHÉ 22.-

Sauce hollandaise fumée, tuiles de pain de campagne et Granny Smith
(Supplément de caviar "Petrossian" 10gr 30.-)

CEVICHE DE SERIOLE "IKEJIME" 34.-

Légumes croquants, sauce aux parfums d'Asie et coriandre

MORILLES EN PERSILLADE ET VIN DU JURA 32.-

Coulis de cresson au beurre noisette, bresaola et pâtes fraîches

TARTELETTE CROUSTILLANTE À LA CHAIR DE TOURTEAU 36.-

Crèmeux parfumé à la bergamote, basilic frais et fenouil

ASPERGES BLANCHES DES LANDES 38.-

Truite fumée de Chamby et straciatella crémeuse

TARTE SOUFFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET ŒUFS DE BROCHET FUMÉS 48.-

POISSONS

MERLU DE SAINT-JEAN-DE-LUZ POCHÉ 52.-

Brocoletti, sauce acidulée aux agrumes et cédrat confit

PAVÉ DE SANDRE RÔTI, SAUCE AU VIN ROUGE 48.-

Champignons de Paris, poireaux et carottes maraîchères

SOLE DE VENDÉE CUITE MEUNIÈRE 84.-

Condiment à la grenobloise, légumes de saison mousseline de pommes

A partager pour minimum 2 personnes 79.-/ par pers

BAR CUIT EN CROÛTE DE GROS SEL MARIN

Mousseline de pommes de terre, cocotte de légumes, beurre blanc

VIANDES

SOT-L'Y-LAISSE ET CUISSE DE VOLAILLE RÔTIS 44.-

Risotto d'épeautre de Choulex à l'écume de raifort

FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ 72.-

Asperges vertes de Camargue cuites au sautoir, gnocchis de patate douce et capucine

RIS DE VEAU MEUNIÈRE, SAUCE AU VIN JAUNE 68.-

Fines ravioles de petits pois et menthe fraîche, touche de citron confit

A partager pour minimum 2 personnes 58.-/ par pers

ÉPAULE D'AGNEAU SUISSE

Confite aux épices des mille et une nuits, polenta crémeuse à l'olive noire Kalamata

MENU HORIZONS LÉMANIQUES

Le Chef Léo Besnard et son équipe sont heureux de vous faire vivre une expérience où la gourmandise se mêle à la découverte des trésors de nos lacs et montagnes.

Menu en quatre services 162.-/ pers.

Menu en six services 210.-/ pers.

MISE EN BOUCHE

~

ŒUF DU LIGNON POCHÉ ET CAVIAR

Sauce hollandaise fumée, tuiles de pain de campagne et Granny Smith

ou

ASPERGES BLANCHES DES LANDES

Truite fumée de Chamby et straciatella crémeuse

~

TARTE SOUFFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET ŒUFS DE BROCHET FUMÉS

~

PAVÉ DE SANDRE RÔTI, SAUCE AU VIN ROUGE

Champignons de Paris, poireaux et carottes maraîchères

ou

RIS DE VEAU MEUNIÈRE, SAUCE AU VIN JAUNE

Fines ravioles de petits pois et menthe fraîche
touche de citron confit

~

FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES SUISSES

Praliné coulant, crème glacée parfumée à la noix

~

MIGNARDISES

SELECTION DE TROIS FROMAGES DE LA FROMAGERIE BRUAND 21.-
& PAIN GENEVOIS DE L'ARTISANT BOULANGER GUERRAZZI

DESSERTS

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

Praliné coulant, crème glacée parfumée à la noix

FRAISE GARIGUETTE 19.-

Yogourt onctueux, mélisse et meringue croquante

FANTAISIE D'AGRUMES INFUSÉS AU SAFRAN ET FLEUR D'ORANGER 19.-

A commander en début de repas

SOUFFLÉ 100% NOISETTE DU PIEMONTE 19.-

L'AUTHENTIQUE CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE EN SALLE 26.-

STARTERS

POACHED LIGNON EGG 22.-

Smoked hollandaise sauce, toasted country bread, and Granny Smith apple
(Optional "Petrossian" caviar supplement: 10g - 30.-)

IKEJIME-STYLE SEA BREAM CEVICHE 34.-

Crisp vegetables, aromatic broth with Asian flavors, and fresh coriander

MORELS WITH PARSLEY AND JURA WINE 32.-

Watercress coulis with brown butter, bresaola, and fresh pasta

CRISPY CRAB TARTLET 36.-

Parmesan cream with basil and fennel

WHITE ASPARAGUS FROM LANDES 38.-

Smoked Chamby trout, and creamy straciatella

LIGHT PERCH SOUFFLÉ FROM LÉMAN LAKE WITH SMOKED PIKE ROE 48.-

FISHES

POACHED HAKE FROM SAINT-JEAN-DE-LUZ 52.-

Broccoli, citrus-infused sauce, and candied lemon

PAN-SEARED PIKE-PERCH WITH RED WINE SAUCE 48.-

Paris mushrooms, leeks and market garden carrots

COASTAL-CAUGHT SOLE FROM BRITTANY 84.-

Grenobloise-style butter sauce with capers and lemon
seasonal vegetables and potatoes mousseline

For 2 people to share 79.- / per pers

ATLANTIC SEA BASS IN A SEA SALT CRUST

Seasonal vegetables casserole, potatoes mousseline and white butter sauce

MEATS

ROASTED CHICKEN OYSTER & THIGH 44.-

Spelt risotto with horseradish foam

SWISS-AGED BEEF TENDERLOIN 72.-

Green asparagus from Camargue, sweet potato gnocchi, and nasturtium

VEAL SWEETBREADS, "VIN JAUNE" SAUCE 68.-

Delicate green pea and fresh mint ravioli, hint of candied lemon

For 2 people to share 58.- / per pers

SLOW-COOKED SWISS LAMB SHOULDER

Braised with warm spices creamy polenta and Kalamata black olive

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 162.- / pers.

Six course menu 210.- / pers.

MISE EN BOUCHE

~

POACHED LIGNON EGG & CAVIAR

Smoked hollandaise sauce, toasted country bread, and Granny Smith apple

or

WHITE ASPARAGUS FROM LANDES

Smoked Chamby trout, and creamy straciatella

~

LIGHT PERCH SOUFFLÉ FROM LÉMAN LAKE WITH SMOKED PIKE ROE

~

PAN-SEARED PIKE-PERCH WITH RED WINE SAUCE

Paris mushrooms, leeks and market garden carrots

ou

VEAL SWEETBREADS WITH "VIN JAUNE" SAUCE

Delicate green pea and fresh mint ravioli, hint of candied lemon

~

MILK CHOCOLATE & PRALINE FEUILLE-À-FEUILLE

Melting praline center with walnut-infused ice cream

~

PETITS FOURS

SELECTION OF THREE ARTISANAL CHEESES FROM FROMAGERIE BRUAND 21.-
& GENEVA BREAD FROM THE ARTISAN BAKER GUERRAZZI

DESSERTS

MILK CHOCOLATE & PRALINE FEUILLE-À-FEUILLE 19.-

Melting praline center with walnut-infused ice cream

GARIGUETTE STRAWBERRIES 19.-

Smooth yogurt, lemon balm, and crispy meringue

CITRUS & SAFFRON FANTASY WITH ORANGE BLOSSOM 19.-

To order at beginning of your meal

100% PIEMONTE HAZELNUT SOUFFLÉ 19.-

CLASSIC FLAMBÉED CRÊPE SUZETTE, PREPARED TABLESIDE 26.-