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.-