



Le Chef exécutif Léo Besnard et son équipe sont heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir une cuisine d'intuition ; des plats réalisés autour des émotions et de la gourmandise. Avec la complicité essentielle de Sullivan Ducruet, Chef pâtissier, Fabien Mene, Chef sommelier et meilleur sommelier de Suisse.

**Menu découverte en quatre services 160.- / pers.**  
**Accords mets et vins, supplément de 75.- / pers.**

## ENTRÉES

### Velouté de courge butternut

Œuf de la ferme du Lignon cuit parfait, relevé au café d'Éthiopie **19.-**

### Chou-fleur du pays

Rôti à l'huile de coco, crémeux de curry rouge et citronnelle **24.-**

### Agnolottis de volaille suisse

Crème de vieux Gruyère, jus corsé et agrumes de notre jardin **32.-**

### Bar de Méditerranée en fin tartare **36.-**

*Avec supplément Icône® Caviar **98.- / pers***

### Tarte soufflée aux perches du Lac Léman & Icône® Caviar

*A partager pour deux personnes **68.- / pers.***

## POISSONS

### Dos de cabillaud de l'Atlantique

Citron combava et risotto de chou-fleur, émulsion de champagne *Deutz* **42.-**

### Belle sole de Vendée cuite meunière

Légumes en cocotte et pomme purée maison **82.-**

### Saint-Jacques de Normandie

Servies crues et cuites, fin bouillon dashi aux algues japonaises **52.-**



## VIANDES

### Suprême de volaille du pays

Pomme de terre Jackson et cuisse confite en ragoût, sauce suprême **48.-**

### Filet de bœuf suisse maturé

Chicorée de Bruxelles, réglisse et jus corsé **68.-**

### Ris de veau cuit au sautoir

Champignons de saison rôtis, crémeux au beurre noisette et vinaigre de sauvignon **69.-**

## À PARTAGER

Loup de mer cuit au naturel en croûte de gros sel marin **79.-/pers.**

Truite de Chamby farcie aux écrevisses du lac et citron confit **69.-/pers.**

Côte de veau suisse, gnocchis au jus corsé et purée de céleri en croûte de foin **68.-/pers.**

**Pour accompagner vos plats, purée de pomme de terre maison ou riz sauvage et légumes**

## FROMAGE

### Chariot de fromages

Sélection de la fromagerie Bruand **22.-**

## DESSERTS

### Noix caramélisée

Parfum de mandarine et pomme confite **18.-**

### Croustillant au miel de Jussy

Sorbet gingembre-yuzu et son pollen frais **16.-**

### Tout chocolat en chaud-froid

Praliné noisette et coriandre fraîche, sorbet Araguani 72% **18.-**

### Soufflé triple vanille de Madagascar

Crème glacée à la Chartreuse verte **22.-**

*A commander en début de repas*

### Crêpe Suzette flambée en salle **26.-**

*A commander en début de repas*