

CARTE DE L'ÉTÉ 2016

Entrées

Foie gras de canard confit au naturel en feuille à feuille de féra fumée,

Gel acidulé et sorbet petits pois - 32 €

Les escargots et les haricots verts,

En cromesquis coeur coulant de haricots, saladine et mousseline de haricots, escargots tiédés en vinaigrette aux pignons de pin - 29 €

Les tomates de pleine terre dans tous leurs états,

Relevées de verveine du potager, farcies, en cylindres, en sorbet, en chips, en eau végétale ... - 27 €

Les écrevisses du lac Léman, betterave et framboise,

En millefeuille croustillant, bavaroise, vinaigrette, sorbet et pâte de fruit salée betterave framboise - 30 €

Poissons

Le homard Breton rôti au beurre de Savagnin,

Dans sa timbale de macaronis, étuvée de petits pois et girolles, capuccino crémeux au vin jaune - 55 €

Le filet d'omble chevalier du lac Léman à la grenobloise,

Sauté meunière, gelée croquante de persil, purée de citron confit, câpres Alcaparones et billes de pomme de terre - 45 €

Le filet de féra du lac Léman cuit à blanc au beurre de Savagnin,

Duxelles de girolles aux noisettes, crème de girolles, râpé de truffes d'été - 38 €

Viandes

Le carré d'agneau fermier label rouge,

Déclinaison autour des petits pois et de la carotte, jus réduit au thym - 50 €

La pomme de ris de veau rôtie puis fumée aux sarments de ma vigne,

Cannellonis de courgettes farcis de niçoise de légumes, coulis de poivron del piquillos - 48 €

Le pigeonneau Royal revisité à la façon Rossini,

Contisé à la truffe puis rôti sur coffre, artichauts barigoule, jus réduit lié au foie gras de canard - 52 €

Plat végétarien

***Risotto lié au vieux comté aux truffes Tuber Aestivum et aux champignons sauvages
poêlés au persil plat - 33 €***

Fromages

Fromages frais et affinés des deux Savoie et de France - 15 €
Sélectionnés par Valérie et Frédéric Royer, Fromagerie Boujon et par la ferme des Chalets d'Oche

Desserts

(à commander en début de repas)

La framboise de Ballaison et le chocolat blanc,
*En biscuit moelleux aux amandes et au citron vert, mousse légère au chocolat blanc, gelée et sorbet
framboise - 18 €*

La tomate grappe, la fraise et le romarin du potager,
*Tomates confites, fraises rôties au romarin, pana-cotta fraise/romarin, meringue et tuile
croustillante, sorbet fraise/tomate et crème glacée romarin - 18 €*

La pêche jaune et la verveine du jardin,
La pêche marinée, cake au citron, croustillant d'amande, crème glacée mascarpone/verveine - 18 €

Le chocolat noir « Manjari »,
*En ganache, mousse légère et crème glacée. Meringue croustillante aux amandes et tuile aux grués
de cacao - 18 €*

La composition de sorbets maison et de fruits frais - 15 €

MENU DU JOUR - 29,90 €

(Uniquement le midi, du lundi au vendredi, sauf jours fériés.)

Un amuse-bouche, entrée et plat, mignardises

Ou

*un amuse-bouche, plat et fromage ou dessert, mignardises.
(À choisir dans le menu de la semaine.)*

MENU DE LA SEMAINE - 55 €

(Composé en fonction des achats du marché.)

Du 24 au 28 août 2016

Mise en bouche

*Tranche de grosse tomate steak de Denis Dutruel, sérac de la ferme des Chalets d'Oche retravaillé
au basilic du potager.*

Ou

Soupe glacée de fenouil, tempura de gambas et citron confit.

*Pavé de filet de truite sauvage du lac Léman, caviar d'aubergine au basilic du potager, mini
aubergines rôties.*

Ou

Caille royale semi-désossée puis farcie d'un beurre de tajine, semoule et bouillon épicé.

Plateau de fromages

*La pêche et le chocolat lait : en mousse légère, gelée et compotée,
crème glacée chocolat lait et sorbet pêche.*

Ou

Tutti frutti sur son sablé vanille et mousse légère de menthe, sorbet mojito.

Mignardises

MENU CONFIANCE - 80 €

*Ou 110 € avec les vins sélectionnés en accord avec vos plats par Thibaut et Florine, nos sommeliers
(5 verres de 8 cl)*

*« Une succession harmonieuse de mets que Raphaël Vionnet
a particulièrement plaisir à cuisiner, en 5 services... »*

MENU PETIT GASTRONOME - 28 €

(Servi jusqu'à 10 ans)

Mise en bouche

*Le foie gras de canard confit au naturel en feuille à feuille de féra fumée,
gel acidulé et sorbet petits pois.*

Ou

Tomates cerise et billes de mozzarella marinées au basilic du potager.

Filet de féra du lac Léman cuit à l'unilatérale, étuvée de petits pois.

Ou

*Quasi de veau français cuit à basse température, pommes de terre délicatesse confites à la graisse de
canard, jus réduit lié au foie gras.*

Coupe de fraises et framboises fraîches, sorbet framboise.

Ou

Crème glacée vanille et chocolat, crumble chocolat.

Mignardises