

CARTE DE L'AUTOMNE 2016

Entrées

La féra fumée du lac Léman,

Légumes automnaux en escabèche au miel de châtaignier de mon frère et rafraîchis au vin jaune - 27 €

Les escargots et les haricots verts,

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

Le potimarron en velouté au curry, en chaud froid,

Poêlée et sorbet de cèpes, éclats de noisettes torréfiées, crackers aux cèpes - 25 €

Le foie gras de canard en feuille à feuille de saucisse de Morteau et trompettes,

Compote de racines à l'huile de truffes, sel de racines - 32 €

Poissons

Les écrevisses du lac Léman poêlées à cru au beurre fermier

Déglacées au vin jaune, accompagnées d'un risotto de vieil épeautre lié au fromage Bernex de la ferme des chalets d'Oche - 42 €

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 Uncinatum - 40 €

Viandes

La côte de veau fermier Aveyronnais cuite au sautoir,

Poêlée de légumes oubliés au jus gras - 44 €

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

Moelle végétale de blette du Chablais, jus réduit à la sariette - 48 €

Le lièvre de chasse française,

Mousseline de châtaigne à la truffe, figues de Solliès rôties au vin chaud, sauce liée au chocolat - 48 €

Plat végétarien

***Risotto lié au fromage Bernex de la ferme des chalets d'Oche aux truffes Tuber
Uncinatum, poêlée de champignons sauvages - 34 €***

Fromages

Fromages frais et affinés des deux Savoie et de France - 15 €
Sélectionnés par la fromagerie Essencia à Poligny (39) et par la ferme des Chalets d'Oche

Desserts

(à commander en début de repas)

La poire William en entremet à la cardamome et au gingembre,
Gel acidulé poire gingembre, sorbet orange gingembre - 18 €

Les fruits exotiques,
*Tapioca au lait de coco dans sa coque croustillante, crème chocolat blanc et citron vert, ananas et
mangue marinés aux épices, cake moelleux à la banane, sorbet fruits exotiques - 18 €*

La carotte dans l'esprit d'un carot cake,
*Orange confite au miel, compote de carotte au miel, crème glacée Philadelphia,
meringue orange et streuzel croustillant aux flocons d'avoine - 18 €*

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

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

MENU DE SAINT-SYLVESTRE - 119 € par personne

Servi le samedi 31 décembre au soir

Bouchées apéritives.

Mise en Bouche : Crème glacée de chou-fleur, caviar vintage Sturia d'Aquitaine.

Le foie gras de canard en feuille à feuille de saucisse de Morteau et trompettes, compote de racines à l'huile de truffe, sel de racines

.----

Tartare de langoustine aux éclats de noisettes, mi-cuit à la minute par une réduction de têtes de langoustines au vin jaune

Noix de Saint-Jacques rôtie meunière, compression de topinambour et de truffes, Jus de barde réduit au vin de Mondeuse

Lièvre de chasse française à la royale, mousseline de châtaigne à la truffe, sauce liée au chocolat

Ou

Filet de bœuf façon Rossini : artichaut barigoule, râpé de truffe, jus lié au foie gras

Tomme des chalets d'Oche aux truffes affinée par Denis Michoud, vinaigrette poire noisette.

Pré-dessert : Mousse légère de châtaigne, crème glacée yaourt de brebis, cube de gelée au cacao amer.

Volupté de chocolat blanc garnie de brisure de biscuit de Reims, intérieur framboise champagne, espuma champagne rosé.

.

Mignardises.

MENU DE NOEL - 95 € par personne

Servi le samedi 24 décembre au soir et le dimanche 25 décembre au midi

Bouchées apéritives.

Mise en Bouche : œuf de ferme cuit à 63° C, jus réduit à la truffe, croûtons dorés.

Salade tiède de homard et de mangue, vinaigrette vanillée et fruits de la passion.

Carpaccio de noix de Saint-Jacques et truffe mi-cuit, sur une mousseline de topinambour, lait de châtaigne.

Filet-Mignon de veau cuit à basse température, poêlée de crosnes et de champignons sauvages, jus lié au foie gras de canard.

Tomme des chalets d'Oche aux truffes affinée par Denis Michoud, vinaigrette poire noisette.

Pré-dessert : Sushi à l'ananas et perles du Japon au lait de coco, sorbet fruits exotiques.

La boule de Noël à casser ... mousse légère de chocolat Jivara, bâtonnets de meringue, éclats de châtaignes confites, crème glacée vanille.

Mignardises.

MENU SOIREE OENOLOGIQUE GRANDS VINS D'APREMONT - 115 € par personne

Le Vendredi 4 novembre à 19h30

Apéritif : Magnum de Apremont "La Déchirée" 2015
*Cracker aux cèpes, chantilly amaretto, champignons de Paris,
Tartelette betterave crue, vinaigrette framboise,
Cône croustillant au pralin de noisettes, chantilly de giroles.*

Apremont "Coeur d'Apremont" 2013
*Le foie gras de canard en feuille à feuille de saucisse de Morteau et trompettes,
compote et sel de racines.*

Apremont "La Centenaire" 2013
*La fêra fumée du lac Léman, légumes automnaux en escabèche au miel de châtaignier de mon frère
et rafraîchis au vin jaune*

Magnum Apremont "Cuvée Lisa" 2005
*Poulet de Bresse aux écrevisses du lac Léman,
risotto lié au fromage de Bernex de la ferme des chalets d'Oche*

Ayze Brut zéro "Mont-Blanc" 2012, domaine Belluard
*Mousse légère au vin d'Ayze sur un crumble aux noix, billes de pommes pochées aux épices,
crémeux aux noix, sorbet Ayze*

Mignardises

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 19 au 23 octobre 2016

Mise en bouche

*Carpaccio de noix de Saint-Jacques, vinaigrette soja sésame,
derniers shisos vert et pourpre de notre potager, crème glacée cèpes.*

Ou

Petit pâté feuilleté chaud de faisan aux truffes, saladin de jeunes pousses à la truffe.

*Aiguillette de Saint-Pierre cuite à l'unilatérale, mousseline de céleri,
pulpe et meringue de citron.*

Ou

*Filet-mignon de sanglier rôti aux aromates, mousseline de chou rouge aux myrtilles,
jus réduit aux myrtilles.*

Plateau de fromages

*Le chocolat blanc et la truffe : streuzel noisette, praliné croustillant, crémeux chocolat blanc,
mousse légère truffe, glace chocolat blanc truffe.*

Ou

*La mandarine « Satsuma Miyagawa » du Japon confite et fraîche, sablé breton et crème légère
vanille,
sorbet yaourt de brebis et main de Bouddha.*

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 potimarron en velouté au curry, en chaud froid,
poêlée et sorbet de cèpes, éclats de noisettes torréfiées, crackers aux cèpes.*

Ou

*Le foie gras de canard en feuille à feuille de saucisse de Morteau et trompettes,
compote de racines à l'huile de truffe, sel de racines.*

*Filet de féra du lac Léman cuit à blanc au beurre de Savagnin, duxelles de girolles et noisettes, crème
de girolles.*

Ou

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

Coupe de fruits exotiques, sorbet fruits exotiques

Ou

Crème glacée vanille et chocolat, crumble chocolat.

Mignardises