

CARTE DU PRINTEMPS 2016

Entrées

Foie gras de canard confit au naturel en feuille à feuille de féra fumée,
Gel acidulé et sorbet petits pois - 32 €

Mousseline de brochet du lac Léman,
Bouillon crémé aux oignons et au boldo, croustillant d'oignons - 28 €

L'asperge verte française dans tous ses états,
En salade croquante curry noisette, en viennoise de parmesan, en sorbet et en thé - 27 €

L'escargot, la morille fraîche et l'ail des ours,
Escargots poêlés, crumble morilles et ail des ours, morilles farcies de leur duxelle,
vinaigrette tiède d'ail des ours - 30 €

Poissons

La sole française en ballottine farcie de morilles et d'asperges,
Grosses asperges violettes, jus brun de sole corsé au fumet de morilles - 50 €

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,
Déclinaison de textures entre le petit pois et le génépi - 38 €

Viandes

Le carré d'agneau de Sisteron (sélectionné par Frédéric Pillet) rôti aux aromates,
Déclinaison autour des petits pois et de la carotte - 50 €

La pomme de ris de veau rôtie puis fumée aux sarments de ma vigne,
Asperges vertes poêlées meunière, jus à la marjolaine - 48 €

La pouarde de Bresse au vin jaune et aux morilles,
Risotto lié au vieux Comté - 44 €

Plat végétarien

Risotto lié au vieux comté et asperges vertes

Pointes d'asperges vertes - 29 €

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 rhubarbe et la gentiane,

Rhubarbe pochée, jus gélifié, pana-cotta gentiane, crème glacée vanille - 18 €

Le chocolat noir, le café et la passion,

En entremet, crumble chocolat noir, crème glacée cardamome - 18 €

Le poivron rouge et le kiwi,

En jeu de textures: en gel, en brunoise, en mousse, en tuile et en sorbet - 18 €

La fraise gariguette,

En carpaccio gélifié dans son jus de végétation, en tartare, mousse de yaourt citronné, sorbet fraise - 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 25 au 29 mai 2016

Mise en bouche

Rillettes de crabe, guacamole banane avocat, vinaigrette passion vanille.

Ou

Escalope de foie gras de canard poêlée, crème d'asperges blanches, brunoise croquante d'asperges vertes.

Filet de féra du lac Léman cuit à l'unilatérale, fricassée de petits pois au lard fumé de pays.

Ou

Filet de bœuf français, frites de pomme de terre XXL croustifondantes, ketchup de tomate green zebra au romarin du potager.

Plateau de fromages

Le miel et le cumbawa : en tuile croustillante, en crémeux et en crème glacée.

Ou

Le chocolat et la menthe : pain de Gênes au chocolat, ganache chocolat menthe, glace menthe.

Mignardises

MENU CONFIANCE - 80 €

Ou 110 € avec les vins sélectionnés en accord avec vos plats par Florine et Thibaut, nos sommeliers.

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