

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 Jivara lacté, l'abricot et la lavande,
*En entremet sur un sablé chocolat noir, compotée d'abricots, poêlée d'abricots au miel et à la
lavande, crème glacée chocolat Jivara- 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 22 juin au 3 juillet 2016

Mise en bouche

Gambas poêlées puis laquées d'épices, pastèque confite à l'huile d'olive, pesto et balsamique réduit.

Ou

Rillettes de lapin au thym citron du potager, asperges vertes blanchies en gelée et en sorbet, toast brioché au thym citron.

Filet de féra du lac Léman cuit à l'unilatérale, mousseline et taboulé de céleri citronné, beurre blanc citronné.

Ou

Filet de bœuf français poêlé, compression de pomme de terre à la truffe tuber Aestivum, jus truffé.

Plateau de fromages

La framboise, l'hibiscus et la pistache : en mousse légère et sauce, sponge cake pistache, sorbet framboise et crème glacée pistache.

Ou

Le chocolat, la myrtille et l'épice « Hanoï old quarter » (épice indienne aux notes d'anis) : crémeux et meringue myrtille, mousse et glace chocolat et « Hanoï old quarter ».

Mignardises

MENU CONFIANCE - 80 €

*Ou 110 € avec les vins sélectionnés en accord avec vos plats par Thibault 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