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 lièvre de chasse française,

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

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 citron,
*Coque meringuée garnie de framboises, crème citron et mascarpone battu aux framboise,
gelée de citron 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 21 septembre au 2 octobre 2016

Mise en bouche

Rillettes de homard breton sur un coulis de tomate à la sauge ananas, sorbet tomate.

Ou

Œuf fermier cuit à basse température, artichauts barigoule, jus réduit à la truffe, oxalis.

Pavé de truite sauvage du lac Léman cuit à blanc au beurre de Savagnin, risotto crémeux au citron, émulsion verveine.

Ou

Sauté de chevreuil de chasse française sauce grand veneur, mousse légère de pomme de terre aux cèpes.

Plateau de fromages

Tarte à la compotée de pomme à Monique, pomme cuite au four, glace beurre noisette.

Ou

Macaron au chocolat, crème chocolat au café, morceaux de cake chocolat et noix, glace chocolat blanc.

Mignardises

MENU CONFLANCE - 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