

## « *Randonnée au Leutaz* »

- \* *Salsifis en fines lamelles légèrement fumées et lard poudre*
- \* *Deux millimètres de polenta, cèpes au couteau, jus aux parfums des sous bois et Truffe râpée*
- \* *Betterave Rouge en Gnocchi moelleux, Beaufort été 2010 et Xeres*
- \* *Topinambour en Rosace, Truffles Melanosporum, bouillon beurré aux clous de girofle*
- \* *Poisson du Lac Lemman par « Eric Jacquier », pâte de citron*
- \* *Ecrevisses du Lac, Jus de Carcasses et Campari*
- \* *Choix des viandes*
- \* *Les alpages sur un plateau*
- \* *Les flocons de sucre*

*Prix net et service compris : 149 € TTC, Temps : 2 heures et 15 minutes minimum, Cette randonnée peut être déclinée en menu végétarien.*

## « *Flocons de Sucre* »

*prix net 20€*

*« Le ballon chocolat grand cru » flambé à la poire William*

*Meringue, glace au lait d'alpage et compote d'automne*

*Carré sabayon glacé, herbes du jardin*

*Tarte chaude au chocolat fumé, glace au bois et fine meringue*

*Biscuit soufflé chaud aux goûts de montagne*

*Citron Meyer Michel Bachés :*

*En coque de sucre et gelée*

*Glaces et sorbets turbinés minute*

*Accompagnez votre dessert*

*De 2 cl de Chartreuse Verte 5,50 €*

**1 775 route du Leutaz**

**74120 MEGEVE**

**Tél. +33 (0)4.50.21.49.99 - Fax +33 (0)4.50.21.68.22**

**E-mail : [contact@floconsdesel.com](mailto:contact@floconsdesel.com) - [www.floconsdesel.com](http://www.floconsdesel.com)**



# *Flocons de Sel*



*Le Leutaz  
Megève*

**« Promenade du sel au sucre »**

Prix net 79€

Uniquement au déjeuner

Millefeuille de légumes « sans pâte », Champignons Châtaignes

St Jacques de Normandie, blanc de Poireaux  
Butternut Noisettes et Citron

Royal d'Ecrevisses, jus des carcasses et coriandre

Pigeon fermier rôti foin et genièvre, pâte de noisettes  
Les cuisses confites en parmentier

Les alpages sur un plateau

Flocons de sucre

**« Menu du déjeuner selon le chef »**

Prix net : 42€

Une entrée, un plat, un dessert

**« L'Hiver au Leutaz »**

Millefeuille de légumes « sans pâte », saveurs des bois, champignons châtaigne 39 €

Salsifis en fines lamelles légèrement fumées et lard poudre,  
Truffe Melanosporum 50 €

Topinambours en rosace, champignons de nos montagnes,  
bouillon beurré parfumé aux clous de girofle et truffe de Savoie 55 €

Betterave : en gnocchi, biscuit de Savoie, céleri vivace, Tome, vieux Xérès  
« Cuite à la vapeur d'épicéa et tilleul » 33 €

Ecrevisses de Lac en Corolle, jus des Carcasses Amandes et Campari 44 €

St Jacques de Normandie rôties, butternut et noisette du Piémont  
Et blanc de Poireaux 50 €

Parmentier de rattes et Caviar 75 €

Langoustines: La Queue croustillante, yaourt fumé  
Les Pincés au Bouillon de cerfeuil et Gentiane 60 €

Poisson du Lac Léman par « Eric Jacquier », pâte de citron 50 €

Filet de bœuf et bavette, morceaux choisis dans une tranche de lard, oignons Grelots,  
Pommes soufflées cumin cannelle 53 €

Noix de ris de veau dorée, jus réduit Angostura, Purée d'échalotes grises,  
Champignons des bois et Gratin Savoyard 50 €

Pigeon fermier rôti Foin et Genièvre, Pâte de Noisettes  
Les cuisses confites en Parmentier 53 €

Agneau de lait cuit aux herbes, purée de céréales, jus parfumé au tilleul 53 €

Les Alpages sur un plateau 19 €