

Promenade au Leutaz

*Pour commencer quelques salés aux goûts de montagne,
Suivi de cinq services représentant la saison, la montagne et la météo*

Peut être décliné en menu végétarien

*260€ TTC
Prix net et service compris
TVA 10 %*

*Ce menu s'est construit au fil des années,
Par l'influence de la nature,
Avec des plats intemporels qui sont une invitation à la promenade en montagne.*

*D'autres plats, plus jeunes,
représentent la découverte de nouvelles randonnées,
Des bords des lacs alpins jusqu'aux hauts sommets.*

*Derrière chaque produit, des hommes, des femmes,
qui subliment notre paysage montagnard...*

*« Je veux offrir une cuisine technique mais que la technique disparaisse naturellement
au profit de l'émotion »*

Emmanuel Renaut

Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table.

Randonnée aux saveurs de l'été

*Pour commencer quelques salés aux goûts de montagne,
Suivi de huit services représentant la saison, la montagne et la météo*

Avec choix de la viande en demi-portion.

Peut être décliné en menu végétarien

330€ TTC
*Prix net et service compris
TVA 10 %*

*Ce menu s'est construit au fil des années,
Par l'influence de la nature,
Avec des plats intemporels qui sont une invitation à la promenade en montagne.*

*D'autres plats, plus jeunes,
représentent la découverte de nouvelles randonnées,
Des bords des lacs alpins jusqu'aux hauts sommets.*

*Derrière chaque produit, des hommes, des femmes,
qui subliment notre paysage montagnard...*

*« Je veux offrir une cuisine technique mais que la technique disparaisse naturellement
au profit de l'émotion »*

Emmanuel Renaut

Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table.

L'été au Leutaz

- *Sous une fine tranche d'eau glacée,
Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat
Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane* 130€
- *Fine bande de Fera du Lac Lemman par notre pêcheur Eric Jacquier, celeri, jus au persil
(peut être décliné en 2 services)* 95€
- *Biscuit de brochet et lotte du Lac, Jus d'oignon grillé, Rose de Roscoff* 75€
- *Omble chevalier cuit simplement, mousseline de carotte citron
Beurre moussoux Petite Arvine et sapin* 90€
- *Noix de ris de veau dorée
Mousseline échalote et citron, sauce Poulette citron et Angostura* 100€
- *Filet de Chevreuil « Chasseur Français »
Mûres, cassis et sapin, jus « comme une sauce Grand Veneur »* 100€
- *Agneau de lait frotté à l'ail, jus tilleul, Tarte oignon, champignons
Le collier servi à part froid, moutarde et herbes du jardin* 100€

*Les desserts de notre Cheffe pâtissière,
Aurélie Collomb Clerc*

*Tarte tiède chocolat fumé
Crème glacée au bois de nos Montagnes*

Soufflé chaud au sapin, sorbet citron fleur d'oranger

*Faisselle du Val d'Arly, à la reine de prés, dans une fine coque
Tartare de fraise et oxalis*

*Glace au lait d'Alpage
Compotée de rhubarbe dans une fine lamelle de meringue Suisse*

*Comme un tableau,
Herbes de nos jardins et Chartreuse*