

Promenade du Sel au Sucre

Au déjeuner uniquement

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

170 € TTC

Peut-être décliné en menu végétarien.

Flocons de Sucre

(Desserts à la carte)

35€

*Comme un tableau,
Noisettes grillées du Piémont*

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

*Soufflé chaud parfumé sapin
Sorbet citron fleurs d'oranger*

*Faisselle du Val d'Arly, à la réglisse, dans une fine coque
Salade de fruits et légumes de saison*

*Glace au lait du Val d'Arly
Compote de cynorrhodon et coing dans une fine lamelle de meringue Suisse*

*Accompagnez votre dessert
de 2cl de Chartreuse Verte 5,50 €*



*Le Leutaz
Megève*

L'hiver au Leutaz

<i>Moelleux de panais et betterave « gnocchi sans farine » Consommé jardinier au raifort et vieux Beaufort</i>	45€
<i>Topinambours en fines lamelles, bouillon beurré parfumé aux clous de girofle Truffes noires du Ventoux</i>	75€
<i>Sous une fine tranche d'eau glacée, Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane</i>	130€
	(demi-portion) 70€
<i>Fines ravioles de chou rouge, bleu de Termignon Bouillon de racines torréfiées, bourgeons de cassis</i>	60€
<i>Cardon épineux de Plainpalais comme un risotto à la truffe blanche d'Alba Cardon épineux de Plainpalais rôti, truffe Mélanosporum et vinaigrette</i>	85€ 85€
<i>De notre pêcheur à Lugrin, Eric Jacquier « Lac Léman » - Biscuit de brochet et lotte du Lac, Jus d'oignon grillé, Rose de Roscoff - Omble chevalier cuit simplement, mousseline de carotte citron Beurre moussoux Petite Arvine et sapin</i>	52€ 70€
<i>Tête de veau servie tiède, sabayon vinaigré, condiments Salade de pomme de terre et truffes</i>	70€
<i>Noix de ris de veau dorée Mousseline échalotes et cynorhodon, sauce Poulette citron et Angostura</i>	75€
<i>Filet de Chevreuil « Chasseur Français » Mûres, cassis et sapin, jus « comme une sauce Grand Veneur »</i>	75€
<i>Agneau de lait frotté à l'ail, jus tilleul, Tarte oignon, champignons Le collier servi à part froid, moutarde et truffes</i>	75€
<i>Volaille pochée et rôtie au foin sur le coffre Céleri Noisette, Les cuisses confites dans un consommé (Pour 2 pers. 40min de préparation) (par personne)</i>	80€
<i>Tourte de gibiers de nos montagnes (Pour 2 pers. 40min de préparation) (par personne)</i>	75€
<i>Les alpages sur un plateau</i>	25€

Randonnée en montagne

Pour commencer cette randonnée, 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.

Prix net service compris : 290€ TTC

*Les tarifs de nos menus sont donnés à titre indicatif.
Ces prix pourront évoluer à la hausse, ou à la baisse, selon le cours des produits.*

*Prix net service compris
TVA 10%*