

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*

*210€ 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'hiver

*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

280€ 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

Exemple de nos plats

*Jaune de poule fumé,
Champignons de Paris Savoyard et café crème*

*Topinambours en fines lamelles, bouillon beurré parfumé aux clous de girofle
Truffes noires du Ventoux*

Cardon épineux de Plainpalais rôti, truffe Mélanosporum et vinaigrette

*Sous une fine tranche d'eau glacée,
Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat
Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane*

Biscuit de brochet et lotte du Lac, jus d'oignon Rose de Roscoff grillé et mélisse

*Fine bande de Féra de notre pêcheur Eric JACQUIER, citron et mousseline de
céleri, fleur de persil*

Féra cuite au sel, légèrement fumée, jus à la berce

*Filet de Chevreuil « Chasseur Français »
Mûres, cassis et sapin, jus « comme une sauce Grand Veneur »*

*Agneau du Massif de la Chartreuse cuit rôti vapeur aux herbes sauvages des
Aravis*

*Noix de ris de veau dorée
Mousseline échalotes et cynorhodon, sauce Poulette citron et Angostura*

*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 réglisse, dans une fine coque
Salade de fruits et légumes de saison*

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