

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

200€ 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

270€ 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*

Millefeuille de légumes, herbes du jardin fou d'herbes

*Le cèpe en croûte
Les girolles, fine gelée de Mélisse, neige d'oxalis*

*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

*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, reine des prèes, dans une fine coque
Tartare de fraises, ache des montagnes et oxalis*

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