

# *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*

310€ TTC  
*Prix net et service compris*  
TVA 10 %

\* \* \*

# *Randonnée aux saveurs d'automne*

*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*

370€ 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 Renault*

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

# *Randonnée aux saveurs d'automne*

*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*

*370€ 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*

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

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

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

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

*Agneau de lait frotté à l'ail, jus tilleul, Tarte oignon, champignons  
Le collier servi à part froid, moutarde et truffes*

*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 parfumé à la racine de gentiane  
Sorbet citron et 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 d'abricot, dans une fine lamelle de meringue Suisse*