

## *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'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*

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.*

## L'été au Leutaz

- |   |                |              |
|---|----------------|--------------|
| - Sous une fine tranche d'eau glacée,<br>Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat<br>Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane                               | (demi-portion) | 130€<br>70 € |
| - Biscuit de brochet et lotte du Lac, Jus d'oignon grillé, Rose de Roscoff et Mélisse   |                | 75 €         |
| - Fine bande de Fera du Lac Lemman par notre pêcheur Eric Jacquier, celeri, jus au persil<br>( peut être décliné en 2 services )  |                | 95<br>€      |
| - Omble chevalier cuit simplement, mousseline de carotte citron<br>Beurre moussoux Petite Arvine et sapin   |                | 90€          |
| - Veau du Massif de la Chartreuse, jus Mondeuse et Sauce poulette citron  |                | 100€         |
| - Agneau de lait frotté à l'ail, jus serpolet, Tarte oignon, champignons<br>Le collier servi à part froid, moutarde et herbes du jardin   |                | 100€         |
| -Volaille Cour d'Armoise « de Pascal Cosnet », pochée et rôtie au foin sur le coffre<br>Céleri Noisette, Les cuisses confites dans un consommé<br>(Pour 2 pers. 40min de préparation) |                | 100€         |
| Les Alpages sur un plateau  |                | 35€          |

*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 Fleur de Sureau, dans une fine coque  
Tartare de fraise et Oxalis*

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