

L'été au Leutaz

- *Autour des champignons sauvages et des paris de la Motte Servolex* 90€

- *Sous une fine tranche d'eau glacée,* 150€
Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat (Demi-portion) 80€
Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane

- *Biscuit de brochet, gardon du Léman de notre pêcheur Eric Jacquier*
Jus d'oignon grillé et Melisse 85€

- *Omble chevalier cuit simplement, mousseline de carotte citron* 100€
Bouillon beurré vinaigre de sapin

- *La Fera du Lemman en deux services* 100€

- *Filet de Chevreuil de chasse* 120€
Mûres, cassis, jus « comme une sauce Grand Veneur »

- *Veau du Massif de la Chartreuse, jus Mondeuse et Sauce poulette* 120€

- Les Alpages sur un plateau* 35€

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

330€ 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.

Flocons de Sucre

*Tarte au chocolat fumée
Crème glacée au bois*

*Soufflé chaud parfumé aux bourgeons de Sapin
Compotée de cerises*

*Tartare de fraise, oseille et Tagète
Sorbet à l'oseille et eau de fraise glacée*

*Comme une tarte fine à la Rhubarbe,
Crème glacée à la Fleur de Sureau et
Jus de Rhubarbe*

40€