

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

280€ TTC

Prix net et service compris

TVA 10 %

* * *

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

350€ 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

*350€ 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
Zestes de citron vert
Anglaise gentiane*

*Faisselle du Val d'Arly, à la réglisse, dans une fine coque
Salade de fruits et légumes de saison*

*Glace au lait d'Alpage
Marmelade d'orange, dans une fine lamelle de meringue Suisse*