

Promenade dans les prés et les jardins

Au déjeuner uniquement

Pour commencer cette promenade, quelques salés aux goûts de montagne.

*suivi de cinq services représentant
la saison, la montagne et la météo.*

150 €

Peut-être décliné en menu végétarien.

Flocons de Sucre *(Desserts à la carte)* 35€

*Comme un tableau,
Herbes et fleurs des prés et jardins*

*Tarte tiède chocolat fumé
Crème glacée au bois de nos Montagnes*

*Soufflé chaud parfumé menthe et sapin
Sorbet citron fleurs d'oranger*

*Faisselle de Megève à la fleur de Sureau dans une fine coque
Tartare de fraises et Oxalis*

*Glace au lait de ferme de Joseph
Compote de rhubarbe dans une fine lamelle de meringue Suisse*

*Accompagnez votre dessert
de 2cl de Chartreuse Verte 5,50 €*

1 775 route du Leutaz
74120 MEGEVE
Tél. +33 (0)4.50.21.49.99 - Fax +33 (0)4.50.21.68.22
E-mail : contact@floconsdesel.com - www.floconsdesel.com



*Le Leutaz
Megève*

L'automne au Leutaz

Randonnée en montagne

Pour commencer cette randonnée, 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.

Prix net service compris : 270€ TTC

<i>Moelleux de panais et betterave « gnocchi sans farine » Consommé jardinier au raifort et vieux Beaufort</i>	45€
<i>Les Champignons de Paris, jaune fumé et café Les champignons sauvages selon la nature</i>	60€
<i>Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat et lamier blanc Caviar sélection ER Vivifié de pamplemousse et racines de gentiane (peut être servi en demi portion)</i>	130€ 70€
<i>Biscuit de brochet et lotte « du Léman pêcheur Eric Jacquier » Jus d'oignon grillé, mélisse, lierre terrestre</i>	52€
<i>Féra du Léman cuite au sel légèrement fumée en fine tranche, jus de Berce</i>	50€
<i>Féra du Léman En deux services</i>	70€
<i>Ombre chevalier « Elevé en eaux vives » cuit simplement Mousseline de carotte citron Beurre moussoux au Chignin Bergeron et cumin des prés</i>	70€
<i>Tête de veau, sabayon vinaigré et condiments</i>	50€
<i>Noix de ris de veau dorée Mousseline échalotes, Jus réduit à la rue, citron et marjolaine</i>	75€
<i>Filet de Chevreuil Chasseur Français Mûres, cassis, sapin et oxalys, jus « comme une sauce Grand Veneur »</i>	75€
<i>Agneau de lait Bordelais frotté à l'ail frais et serpolet Tarte oignon, champignons Le collier servi à part froid, moutarde et herbes</i>	75€
<i>Caille grasse des prés Duplantier de Méracq, cœur et foie Jus d'abattis</i>	75€
<i>Lagopède d'Ecosse rôti, fine mousseline de Trompettes de la Mort Jus des carcasses au chou rouge et genièvre</i>	75€
<i>Volaille Cour d'Armoise « de Pascal Cosnet », pochée et rôtie au foin sur le coffre Céleri Noisette, Les cuisses confites dans un consommé (Pour 2 pers. 40min de préparation)</i>	80€ par personne
<i>Les alpages sur un plateau</i>	25€

*Prix net service compris
TVA 10%*

*Les tarifs de nos menus sont donnés à titre indicatif.
Ces prix pourront évoluer à la hausse, ou à la baisse, selon le cours des produits.*