

Promenade du Sel au Sucre

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.*

170 € TTC

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 sapin
Sorbet citron fleurs d'oranger*

*Faisselle du Val d'Arly, à la fleur de sureau, dans une fine coque
Tartare de fraises à la Ache des montagnes*

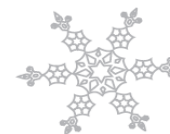
*Glace au lait du Val d'Arly
Compote de rhubarbe dans une fine lamelle de meringue Suisse*

*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*



Flocons de Sel



*Le Leutaz
Megève*

L'été 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 : 290€ TTC

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.

Les Champignons en trois services, selon les ramasses 80€

Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat et lamier blanc 130€
Caviar sélection ER
Vivifié de pamplemousse et racines de gentiane
(Peut être servi en demi portion)

Fines ravioles aux herbes du jardin, sérac de vache
Consommé de racines et amandes douces 70€

Biscuit de brochet et lotte du Lac, Jus d'oignon grillé, Rose de Roscoff et mélisse 52€

Tête de veau servie tiède, sabayon vinaigré, condiments 55€

De notre pêcheur à Lugrin, Eric Jacquier « Lac Léman »

- Omble chevalier cuit simplement, mousseline de carotte citron 70€
Beurre moussoux Petite Arvine et sapin

- Fera en deux services 60€

Noix de ris de veau dorée 75€
Mousseline échalotes, Sauce Poulette à la marjolaine et réduction de rue

Filet de Chevreuil « Chasseur Français » 75€
Mûres, cassis et sapin, jus « comme une sauce Grand Veneur »

Agneau de lait frotté à l'ail, jus simple au serpolet, oignon condiment 75€
Le collier servi à part froid, moutarde et herbes du jardin

Volaille fermière de « Mr Daudet », pochée et rôtie au foin sur le coffre
Céleri Noisette, Les cuisses confites dans un consommé
(Pour 2 pers. 40min de préparation) (par personne)80€

Les alpages sur un plateau 25€

Prix net service compris
TVA 10%