

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 €

Peut-être décliné en menu végétarien.

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

*Comme un tableau,
Extraction d'épicéa et noisette du Piémont*

*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 réglisse dans une fine coque
Tartare de fruits de saison et légumes
Parfumé à la coriandre*

*Glace au lait de ferme de Joseph
Compote de cynorrhodon et coing 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'hiver au Leutaz

Moelleux de panais et betterave « gnocchi sans farine » 45€
Consommé jardinier au raifort et vieux Beaufort

Topinambours en fines lamelles, bouillon beurré parfumé aux clous de girofle 75€
Truffes noires du Ventoux

Sous une fine tranche d'eau glacée, 130€
Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat (demi-portion)70€
Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane

Fines ravioles de chou rouge, bleu de Termignon 70€
Bouillon de racines torréfiées, bourgeons de cassis, truffes

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

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

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

- Fera du Lac rôtie sur une tranche de pain de seigle, pâte de cèleri 60€
Pomme de terre vapeur fumées, jus de persi

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

Noix de ris de veau dorée 75€
Mousseline échalotes, Sauce Poulette, citron et Angostura

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

Agneau de lait frotté à l'ail, jus tilleul, Tarte oignon, champignons 75€
Le collier servi à part froid, moutarde et truffes

Caille grasse des prés farcie de ses abats 75€
Jus au chou rouge

Volaille Cour d'Armoise « de Pascal Cosnet », pochée et rôtie au foin sur le coffre 80€
Cèleri Noisette, Les cuisses confites dans un consommé (par personne)
(Pour 2 pers. 40min de préparation)

Tourte de gibiers de nos montagnes 75€
(Pour 2 pers. 40min de préparation) (par personne)

Comme un Pithiviers, noisette du Piémont, topinambours 120€
Champignons des bois et truffes Melanosporum (Pour 2/4 pers. à partager 40min)

Les alpages sur un plateau 25€

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.

Prix net service compris
TVA 10%