

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.*

150 €

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

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

Moelleux de panais et betterave « gnocchi sans farine » Consommé jardinier au raifort et vieux Beaufort	45€
Topinambours en fines lamelles, bouillon beurré parfumé aux clous de girofle Truffes noires Mélanosporum	75€
Sous une fine tranche d'eau glacée, Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat et lamier blanc Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane (peut être servi en demi portion)	130€ 70€
Le cardon épineux de Plainpalais : comme un risotto, truffe Mélanosporum Ou rôti, vinaigrette, truffe et feuille de moutarde	85€ 85€
Biscuit de brochet et lotte « du Lemman pêcheur Eric Jacquier » Jus d'oignon grillé, Rose de Roscoff	52€
Omble chevalier « Elevé en eaux vives » cuit simplement Mousseline de carotte citron Beurre moussoux au Chignin Bergeron	70€
Noix de Saint-Jacques rôtie, butternut et châtaigne	70€
Noix de ris de veau dorée Mousseline échalotes, Sauce Poulette, citron et Angostura	75€
Filet de Chevreuil « Chasseur Français » Mûres, cassis et sapin ,jus « comme une sauce Grand Veneur »	75€
Agneau de lait frotté à l'ail, jus tilleul Tarte oignon, champignons Le collier servi à part froid, moutarde et truffe	75€
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)	80€ par personne
Les alpages sur un plateau	25€

*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%*