

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,
Noisettes grillées du Piémont*

*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 réglisse, dans une fine coque
Salade de fruits et légumes de saison*

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

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



*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 : 290€ 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 Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane	130€ (demi-portion) 70€
Fines ravioles de chou rouge, bleu de Termignon Bouillon de racines torréfiées, bourgeons de cassis	60€
Le Chou Rave, comme un risotto, truffes noire Mélanosporum	85€
Les asperges vertes du Lubéron en tarte fine inversée. Amandes et Noisettes	60€
De notre pêcheur à Lugrin, Eric Jacquier « Lac Léman » - Biscuit de brochet et lotte du Lac, Jus d'oignon grillé, Rose de Roscoff - Omble chevalier cuit simplement, mousseline de carotte citron Beurre moussoux Petite Arvine et sapin	52€ 70€
Tête de veau servie tiède, sabayon vinaigré, condiments Salade de pomme de terre et truffes	70€
Noix de ris de veau dorée Mousseline échalotes et cynorhodon, 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 truffes	75€
Volaille 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€
Comme un Pithiviers, noisette du Piémont, topinambours Truffes Melanosporum (Pour 2 pers. 40min de préparation)	(par personne) 60€
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%