



Près de 3 mois après les fermetures décidées par les autorités pour lutter contre la crise du Covid-19, les restaurateurs français peuvent progressivement reprendre leur activité. Durant la période de confinement, de nombreux chefs ont fait preuve de créativité et d'exemplarité en développant des initiatives généreuses. Pour faire perdurer cet esprit et accompagner la reprise économique, le Guide MICHELIN et des chefs volontaires imaginent une opération inédite, attractive et solidaire baptisée le "BON Menu".

Une ballade végétale avec les richesses de nos lacs et de nos Alpagnes

Une randonnée avec nos producteurs locaux en passant par Eric JACQUIER des bords du Lemane ou Olivier P ARPILLON des bords du lac du Bourget, la Maison des champignons de la Motte Servolex, nos légumes de chez Burnet de Arthaz, les Œufs de nos poules ou de nos producteurs de la Vallée, des baies et herbes de nos ramasseurs de champignons sauvages, et nos jardins où l'on cultive salades et herbes aromatiques. Et bien sûr nos fromages : Bleu de Termignon , Beaufort , Reblochon...

Pour commencer quelques salés aux goûts de montagne, suivis de quelques plats représentant la saison, la montagne et la météo, avec choix de viande pour conclure le repas

Peut être décliné en menu végétarien

220€ TTC

Prix net et service compris

TVA 10 %

L'été au Leutaz

Les Champignons du moment, selon les ramasses

Images des jardins selon la météo et les caprices de la nature

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

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

Féra en deux services : 60€

- *Féra bande juste cuite et mousseline céleri*
- *Féra légèrement fumée , égopode et jus à la berce*

Omble chevalier cuit simplement, mousseline de carotte citron 70€
Beurre moussoux Petite Arvine et cumin des près « Caroi »

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

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

Volaille de chez 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%

Promenade au Leutaz

Au déjeuner

Pour commencer quelques salés aux goûts de montagne,

Suivi de cinq services représentant la saison, la montagne et la météo

Peut être décliné en menu végétarien

180€ TTC

Prix net et service compris

TVA 10 %

Randonnée aux saveurs d'été

Pour commencer 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

290€ TTC

Prix net et service compris

TVA 10 %

Ce menu s'est construit au fil des années,

Par l'influence de la nature,

Avec des plats intemporels qui sont une invitation à la promenade en montagne.

D'autres plats, plus jeunes,

représentent la découverte de nouvelles randonnées,

Des bords des lacs alpins jusqu'aux hauts sommets.

Derrière chaque produit, des hommes, des femmes,

qui subliment notre paysage montagnard...

*« Je veux offrir une cuisine technique mais que la technique disparaisse naturellement
au profit de l'émotion »*

Emmanuel Renaut

Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table

Flocons de Sucre

35€

*Comme un tableau,
Herbes de nos jardins et Chartreuse*

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

Soufflé chaud à la gentiane

*Faisselle du Val d'Arly, au sureau, dans une fine coque
Tartare de fraises et ache des montagnes*

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

*Accompagnez votre dessert
de 3cl de Chartreuse Verte*