

# *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*

210€ 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 Renault*

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

# *Randonnée aux saveurs de l'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*

280€ 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.*

## *Exemple de nos plats*

*Jaune de poule fumé,  
Champignons de Paris Savoyard et café crème*

*Millefeuille de légumes, herbes du jardin fou d'herbes*

*Le cèpe en croûte  
Les girolles, fine gelée de Mélisse, neige d'oxalis*

*Sous une fine tranche d'eau glacée,  
Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat  
Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane*

*Biscuit de brochet et lotte du Lac, jus d'oignon Rose de Roscoff grillé et mélisse*

*Fine bande de Féra de notre pêcheur Eric JACQUIER, citron et mousseline de céleri, fleur de persil*

*Féra cuite au sel, légèrement fumée, jus à la berce*

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

*Agneau du Massif de la Chartreuse cuit rôti vapeur aux herbes sauvages des Aravis*

*Les desserts de notre Cheffe pâtissière,  
Aurélie Collomb Clerc*

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

*Soufflé chaud au sapin, sorbet citron fleur d'oranger*

*Faisselle du Val d'Arly, reine des prèes, dans une fine coque  
Tartare de fraises, ache des montagnes et oxalis*

*Glace au lait d'Alpage  
Compotée de rhubarbe dans une fine lamelle de meringue Suisse*