

Promenade au Leutaz

*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 Renaut

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

« Menu Automne, Chasse et Truffe Blanche »

*Pour commencer quelques salés aux goûts de montagne,
suivi de huit services dont deux entrées à la truffe blanche, une chasse à plumes et une chasse
à poils à la truffe blanche.*

Les services représentant la saison, la montagne et la météo.

330€ 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, à la réglisse, dans une fine coque
Salade de fruits et légumes de saison*

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