



Parce que l'eau est un bien essentiel et que nous voulons préserver notre environnement pour notre enfant

Nous avons décidé de vous offrir cette eau micro-filtrée en version plate et pétillante à volonté durant votre repas

Nous participons ainsi à l'effort de limiter la consommation d'hydrocarbures dues aux transports, à la production d'emballages et de verre ainsi que les déchets.

Informations importantes :

Nous vous informons que les plats commandés à la carte ne pourront pas être convertis en menu une fois votre commande passée.

Le menu Veyrier est une formule fixe et ne peut être modifié.

Si vous souhaitez une autre entrée, plat ou dessert,
nous vous invitons à choisir le menu Semnoz.

Nous demandons, au minimum, la commande d'un plat chaud par personne.

En cas d'allergie, n'hésitez pas à demander la liste des allergènes à votre chef de rang.

Notre équipe reste à votre disposition pour toute question.

A la carte

Entrées

Terrine de foie gras maison, condiment mangue-curry,	24 €
Pressé d'aile de raie, façon grenobloise, crème d'anchois	19 €
Emulsion pommes de terre, escargots en persillade de la maison Philippe Hétitier	16 €
Tentacule de poulpe laquée, crémeux de potiron, œufs de poissons fumés	16 €

Plats

Filet de sandre grillé, douceur de chou rouge, beurre blanc à l'huile d'olives noires	30 €
Filet de lieu jaune, purée de fenouil-ananas, crousti de langoustines et nage de combava	33 €
Joue de bœuf confite au cassis, foie gras poêlé, gâteau de panais	31 €
Filet mignon de porc, pomme-boudin en millefeuille, crème mojo canario	29 €
Conchiglioni farcis au chou-rave, ricotta aux herbes fraîches, crème de parmesan	25 €
Pièce du boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare, 200 gr	
accompagnée d'une salade verte et pommes de terre grenaille	30 €
Supplément sauce aux morilles	7 €

Suggestions

Les suggestions sont uniquement disponibles à la carte et ne peuvent être incluses dans les menus

Cœur de ris de veau rôti aux champignons	45 €
Filet de bœuf (180gr) grillé, jus réduit et sauce tartare	42 €
Supplément sauce aux morilles	7 €
Quenelle de brochet, sauce aux écrevisses	30 €
Féra du lac d'Annecy servie avec une sauce homardine, de Manu	34 €
Pêcheur sur le lac d'Annecy (selon arrivage)	
Perches meunières du lac d'Annecy, de Manu, Pêcheur sur le lac d'Annecy (selon arrivage)	36 €

Menu du Mont-Veyrier 47 €

Emulsion pommes de terre, escargots en persillade de la maison Philippe Héritier

Ou

Tentacule de poulpe laquée, crémeux de potiron, œufs de poissons fumés

* _ * _ * _ *

Filet de sandre grillé, douceur de chou rouge, beurre blanc à l'huile d'olives noires

Ou

Filet mignon de porc, pomme-boudin en millefeuille, crème mojo canario

Ou

Conchiglioni farcis au chou-rave, ricotta aux herbes fraîches, crème de parmesan

Ou

Pièce du Boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare, 200gr (supplément 6€)

* _ * _ * _ *

Assortiment de fromages ou faisselle

Ou

Ananas rôti au four, émulsion de mascarpone et son biscuit cuillère

Ou

Croustillant choco passion, crème coco

Menu avec fromages et dessert, supplément 6 €



Menu du Semnoz 60 €

Une entrée, un plat et un dessert au choix à la carte,
Supplément assortiment de fromages ou faisselle 6 €

Menu de la Tournette 78 €

Une mise en bouche, une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert
Selon l'inspiration du chef

Uniquement pour l'ensemble des convives

Ce menu dégustation à été pensé pour éveiller vos papilles tout au long du repas.
Les portions sont adaptées afin que chaque saveur puisse être pleinement appréciée
jusqu'au dernier instant.

Fromages

Assortiment de fromages affinés par la fromagerie GAY	12 €
Faisselle, crème et coulis de fruits rouges	6 €

Desserts

Le choix du dessert est à faire en début de repas pour son élaboration,

Merci de votre compréhension

Croustillant choco passion, crème de coco	13 €
Ananas rôti au four, émulsion de mascarpone et son biscuit cuillère	13 €
Tartelette de griottes, crémeux de pistache et sorbet	13 €
Profiteroles au chocolat noir intense, parfumées à la fève tonka	13 €
A vos ordres mon Colonel !!! citron et vodka	13 €



Menu enfant

Un poisson ou une viande avec frites
ou assortiment de légumes ou mixte

Boules de glace au choix

Servi jusqu'à 10 ans

14 €



Découvrez nos partenaires et producteurs locaux

Viandes Famille Bocquet, Bouchers, 16 rue Louis Boch, à Annecy (74)
Rideau Volailles, 405 rte des Futaies à Villaz (74)

Poissons Emmanuel Clerc dit Manu, Pêcheur sur le lac d'Annecy,
Du Lac 3621 rte d'Albertville, à Sévrier (74)

D'Annecy

Fromages Pierre Gay, Fromager, Meilleur ouvrier de France, aujourd'hui repris
par Paul Morpain dans le respect du savoir-faire et de l'excellence.
47 rue Carnot à Annecy (74)

Chocolats Bruno Meyer, chocolatier, 4 place St François de Sales à Annecy et
Poisy (74)

Pains Boulangerie Rouge, 3 rue du Lac à Annecy (74)

Toutes nos viandes sont d'origine France

Porc d'origine France ou Ibérique