

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, fruits rouges et gelée de framboises	24 €
Gambas grillée aux saveurs orientales, sublimée par une fine rilette de tourteau, courgettes rôties, crackers de sésame	19 €
Maquereau confit à l'huile d'olive, tartare pomme-betterave au combawa, crème acidulée	16 €
Velouté épicé de tomate rôtie, concombre, mousse de burrata légèrement fumée	15 €

Plats

Cœur d'espadon grillé, variété de chou-fleur curry, vierge aux câpres et agrumes.	29 €
Suprême de volaille fermière, moelleux de pomme de terre au lard *fumé, jus réduit, crème de Beaufort *plat contenant du porc	30 €
Onglet de veau grillé, sauce Mondeuse, humitas de maïs.	31 €
Lasagne végétarienne de céleri-rave et petits légumes, nappée d'une sauce ajo blanco	25 €
Filet d'Omble chevalier poché, émulsion à l'estragon servi avec pack choï grillé	34 €
Pièce du boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare ou poivre 180 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 ou poivre	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 €

Velouté épicé de tomate rôtie, concombre, mousse de burrata légèrement fumée

Ou

Maquereau confit à l'huile d'olive, tartare pomme-betterave au combawa, crème acidulée

* _ * _ * _ *

Cœur d'espadon grillé, variété de chou-fleur curry, vierge aux câpres et agrumes

Ou

Suprême de volaille fermière, moelleux de pomme de terre au lard* fumé,
jus réduit, crème de Beaufort

Ou

Lasagne végétarienne de céleri-rave et petits légumes, nappée d'une sauce ajo blanco

Ou

Pièce du Boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare ou poivre 180gr (supplément 6€)

* _ * _ * _ *

Assortiment de fromages ou faisselle

Ou

Velouté de fruits rouges, crus et cuits, sorbet yaourt, tuile à la framboise

Ou

Tarte tout chocolat et praliné fondant, sorbet mucilage

Menu avec fromages et dessert, supplément 6 €

* Plat contenant du porc

Menu du Semnoz 60 €

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

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

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	13 €
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

Velouté de fruits rouges, crus et cuits, sorbet yaourt, tuile à la framboise	13 €
Compotée de rhubarbe, sirop à l'hibiscus, émulsion et sorbet basilic	13 €
Tarte tout chocolat et praliné fondant, sorbet mucilage	13 €
Citron travaillé comme une pavlova, meringue légère et crème aérienne	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