

Pour accompagner votre repas votre première bouteille d'eau microfiltrée,
plate ou gazeuse vous est offerte

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

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.

Et si le plus beau des cadeaux était un moment à partager ?

**Scannez le QR code et offrez une parenthèse gourmande face au lac d'Annecy,
où chaque assiette raconte une histoire et chaque bouchée invite au voyage.**



A la carte

Entrées

Terrine de foie gras maison, poire confite cassis et Mondeuse (1)	24 €
Velouté d'artichauts, œuf parfait, champignons et truffe d'automne, mouillette de brioche (1,2,3)	20 €
Emulsion de pomme de terre, escargots en persillade de la maison Philippe Héritier (2,5,13)	16 €
Truite délicatement confite à l'huile d'olive et aux herbes, coleslaw de chou, gelée de citron (1,3,4,5)	16 €

Plats

Filet de bar, douceur de panais à la vanille, wasabi et gel de pomme acidulée (1,2,4,5,12)	30 €
Filet de lotte grillé, crème curry et coco, wok de petits légumes (1,2,4,6,7,8,9)	34 €
Filet de canette orange et miso, gâteau de châtaigne, carotte glacée , jus d'orange et miel (1,2,3)	30 €
Filet de veau, cueillette des sous-bois, jus réduit et farcement savoyard * (1,2,3,12)	33 €
Pièce du boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare ou poivre 180 gr accompagnée d'une salade verte et pommes de terre grenaille (1,2,3,5,6,12)	31 €
Supplément sauce aux morilles (1,2)	7 €
Moelleux de patate douce au cœur coulant d'épinards, coulis de tomates aux épices (2,3,11,12)	24 €

* Plat contenant du Porc

ALLERGENES : 1 : gluten, 2 : lait, 3 : œuf, 4 : poisson, 5 : moutarde, 6 : arachide, 7 : fruits à coques, 8 : soja,
9 : sésame, 10 : lupin, 11 : sulfites, 12 : céleri, 13 : mollusques, 14 : crustacés

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 (1,2,12) 45 €

Filet de bœuf (180gr) grillé, jus réduit et sauce tartare ou poivre (1,2, 3,12) 42 €
Supplément sauce aux morilles (1,2) 7 €

Quenelle de brochet, sauce aux écrevisses (1,2,3,4,12,14) 30 €

Filet de féra du lac d'Annecy servi avec une sauce homardine, de Manu 34 €
Pêcheur sur le lac d'Annecy (1,2,4,12,14)
(selon arrivage)

Filets de perches meunières du lac d'Annecy, de Manu, 36 €
Pêcheur sur le lac d'Annecy (1,2,4)
(selon arrivage)

ALLERGENES : 1 : gluten, 2 : lait, 3 : œuf, 4 : poisson, 5 : moutarde, 6 : arachide, 7 : fruits à coques, 8 : soja,
9 : sésame, 10 : lupin, 11 : sulfites, 12 : céleri, 13 : mollusques, 14 : crustacés

Menu du Mont-Veyrier 47 €

Emulsion de pomme de terre, escargots en persillade de la maison Philippe Héritier (2,5,13)

Ou

Truite délicatement confite à l'huile d'olive et aux d'herbes, coleslaw de chou, gelée de citron (1,3,4,5)

* _ * _ * _ *

Filet de bar, douceur de panais à la vanille, wasabi et gel de pomme acidulée (1,2,4,5,12)

Ou

Filet de canette orange et miso, gâteau de châtaigne, carotte glacée, jus d'orange et miel (1,2,3)

Ou

Moelleux de patate douce au cœur coulant d'épinards, coulis de tomates aux épices (2,3,11,12)

Ou

Pièce du Boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare ou poivre, 180 gr (supplément 6€) (1,2,3,5,6,12)

* _ * _ * _ *

Assortiment de fromages ou faisselle

Ou

Entremet amandes, chocolat et griottes, ganache chocolat-caramel, sorbet cerise (1,2,3,7)

Ou

Tartelette aux pommes, crème chantilly, sorbet pomme, tuile caramel noisette (1,2,3,7)

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 €

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 a 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 (2)	13 €
Faisselle, crème et coulis de fruits rouges (2)	6 €

Desserts

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

Merci de votre compréhension

Baba au rhum, gelée de mangue, passion et chantilly coco (1,2,3)	13 €
Tartelette aux pommes, crème chantilly, sorbet pomme, tuile caramel noisette (1,2,3,7)	13 €
Entremet amandes, chocolat et griottes, ganache chocolat-caramel, sorbet cerise (1,2,3,7)	13 €
Biscuit moelleux noisette, mousse vanille, poire confite aux épices, sorbet poire (1,2,3,7)	13 €
A vos ordres mon Colonel !!! citron et vodka (11)	13 €

ALLERGENES : 1 : gluten, 2 : lait, 3 : œuf, 4 : poisson, 5 : moutarde, 6 : arachide, 7 : fruits à coques, 8 : soja,
9 : sésame, 10 : lupin, 11 : sulfites, 12 : céleri, 13 : mollusques, 14 : crustacés

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

Du Lac

D'Annecy

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

Fromages

Pierre Gay, Fromager, Meilleur ouvrier de France 2011, 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