

A la carte

Entrées

Terrine de foie gras maison pomme vanille et gingembre	17 €
Emulsion de pommes de terre escargots en persillades	13 €
Velouté de tomates vert glacé menthe basilic mozza fumée	14 €
Rillettes de crabe mascarpone passion et poulpe laqué	15 €

Les plats

Filet de canette rôti marmelade d'oignons rouges et framboises	22 €
Veau confit et snacké condiment champignons et huile de ciboulette	25 €
Filet d'Omble chevalier poêlé sauce Chignin fondue d'épinards et oseille	26 €
Dos de Cabillaud poché ses œufs fumés et crémeux au citron	23 €
Risotto de courgettes jaunes et main de bouddha	20 €

Fromages

Assortiment de fromages affinés par Mr GAY	11 €
Faisselle crème et coulis de fruits rouge	6 €

Desserts

Tarte chocolat extra noire et chocolat blanc	9 €
Coque meringue exotique	9 €
Clafoutis romarin et abricots confits glace amande	9 €
Soupe de fraises et rhubarbe croquante	9 €

Pièce du Boucher grillée de Mr. Bocquet sauce tartare 24 €
(Supplément menu Mont Veyrier 5 €)

Ris de veau rôti aux girolles et jus court 30 €
(Supplément menus 10 €)

Quenelle de brochet sauce aux écrevisses 26 €
(Supplément menus 8 €)



Menu du jour

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi
Hors jours fériés

Plat du jour

Dessert du jour

21 €

Menu du Mont Veyrier

Emulsion de pommes de terre escargots en persillades

Ou

Velouté de tomates vert glacé menthe basilic mozza fumée

* _ * _ *

Filet de canette rôti marmelade d'oignons rouges et griottes

Ou

Dos de Cabillaud poché et ses œufs fumés crémeux au citron

* _ * _ *

Clafoutis romarin et abricots confits glace amande

Ou

Soupe de fraises et rhubarbe croquante

34 €

Menu du Semnoz

Une entrée, un plat, un fromage et un dessert au choix à la carte

46 €

Menu de la Tournette

Une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert

Selon l'inspiration du chef

Servi pour deux personnes minimum

56 €

Pour les enfants

Un sirop

Un poisson ou une viande avec frites ou légumes

Boule de glace au choix

Servi jusqu'à 10ans

12 €
