

A la carte

Entrées

Terrine de foie gras maison et condi-mangue	20 €
Emulsion de pommes de terre, escargots en persillade	15 €
Dos de truite mariné, lait de tigre coco, passion	15 €
Tartare de veau et langoustine sauce vitello tonato	17 €

Plats

Le bœuf confit fin gras du Mézenc et foie gras poêlé, bouillon d'aromates	29 €
Filet de canette rôti, réduction de vin aux épices, nem de chou au curry	26 €
Dos de merlu, purée de céleri au citron vert, jus de carotte au mizo	26 €
Dos de bar poêlé, émulsion iodée, fenouil confit	28 €
Gnocchis de pommes de terre, artichauts et champignons	21 €

Fromages

Assortiment de fromages affinés par M. GAY	11 €
Faisselle, crème et coulis de fruits rouges	6 €

Desserts

Il est préférable de choisir le dessert en début de repas pour son élaboration, par avance, merci

Pain perdu, poire pochée aux épices et gingembre	11 €
Granola de fruits secs, praliné en émulsion et sorbet passion	11 €
L'assiette tout chocolat	11 €
L'orange en tartelette et glace pain d'épices	11 €

Suggestions

Pièce du Boucher grillée de M. Bocquet, sauce tartare (Supplément menu Mont Veyrier 5 €)	25 €
Ris de veau rôti aux champignons (Supplément menus 12 €)	36 €
Quenelle de brochet sauce aux écrevisses (Supplément menus 8 €)	27 €

Menu du jour

Servi uniquement le midi du mercredi au vendredi

Hors jours fériés

Plat du jour

Dessert du jour

24 €

Menu du Mont Veyrier

Dos de truite mariné, lait de tigre coco, passion

Ou

Emulsion de pommes de terre, escargots du domaine des Orchis en persillade

*_*_*_*

Filet de canette rôti, réduction de vin aux épices, nem de chou au curry

Ou

Dos de merlu, purée de céleri au citron vert, jus de carotte au mizo

*_*_*_*

Granola de fruits secs, praliné en émulsion et sorbet passion

Ou

L'assiette tout chocolat

Ou

Assortiment de fromages ou faisselle

39 €

Menu du Semnoz

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

49 €

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

62 €

Pour les enfants

Un sirop
Un poisson ou une viande avec frites ou légumes
Boule de glace au choix

Servi jusqu'à 10ans

13 €

Parce que l'eau est un bien essentiel et que nous voulons préserver notre environnement pour nos enfants, nous avons décidé de vous offrir une eau naturelle de qualité, micro-filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUAchiara.

Cette eau fraîche Maison vous est offerte 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.

Plate ou Pétillante
Riche en oligo-éléments
100 % Régionale

Si toutefois, vous ne souhaitez pas consommer d'eau micro-filtrée 0 km, nous vous servirons une eau minérale de votre choix.