

A la carte

Entrées

- Terrine de foie gras maison et rhubarbe confite 20 €
- Maquereau mariné aux herbes, mousseline d'aubergines, poivrons grillés 15 €
- Bœuf mariné aux épices, pickles de melon 16 €
- Gaspacho vert, burrata et tomates rôties à l'huile d'olive 15 €

Plats

- Suprême de volaille fermier au lard de Colonata, mille-feuille de pommes de terre aux champignons, jus court au romarin 26 €
- Dos de truite royale pochée, sauce vierge fumée, beignet de semoule au citron 27 €
- Onglet de veau poêlé, mousseline de carottes, espuma béarnaise 29 €
- Omble chevalier grillé, légumes d'été en émulsion, huile de basilic 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

- Coque meringue, framboise pistache et sorbet litchi 12 €
- Soupe de fraises, compotée de fruits rouges, glace verveine 11 €
- Croustillant chocolat passion 11 €
- Tartelette à l'abricot façon cheese cake 11 €

Suggestions

Pièce du Boucher grillée de M. Bocquet, sauce tartare (Supplément menu Mont Veyrier 5 €)	27 €
Ris de veau rôti aux champignons (Supplément menus 12 €)	39 €
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

25 €

Menu du Mont Veyrier

Gaspacho vert, burrata et tomates rôties à l'huile d'olive

Ou

Maquereau mariné aux herbes, mousseline d'aubergines, poivrons grillés

* _ * _ *

Suprême de volaille fermier au lard de Colonata, mille-feuille pommes terre

aux champignons, jus court au romarin

Ou

Dos de truite royale pochée, sauce vierge fumée, beignet de semoule au citron

* _ * _ *

Soupe de fraises, compotée de fruits rouges , glace verveine

Ou

Croustillant chocolat passion

Ou

Assortiment de fromages ou faisselle

40 €

Menu du Semnoz

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

51 €

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 servons une eau minérale de votre choix.