

A la carte

Entrées

Terrine de foie gras maison, la prune en condiment, caramel de pomme	21 €
Gambas grillées thym romarin, tartare de céleri et pickle de butternut	16 €
Emulsion de pommes de terre escargots en persillade	15 €
Poulpe laqué aux fruits de la passion, chou kale vinaigrette de sésames	15 €

Plats

Travers de bœuf de M. Bocquet, poché, grillé champignons et jus court à la moelle	25 €
Lotte pochée, créme d'étrille, mouillette de tarama au crabe	28 €
Filet de daurade royale grillé pistou de salicorne	27 €
L'agneau en deux façons grillé et samoussa, condiment datte et citron confit	29 €
Gnocchis de pommes de terre, butternut jus de noisette et crème de gorgonzola	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

Forêt noire en coque meringuée	13 €
Figues rôties émulsion de riz au lait et gingembre glace yaourt	12 €
Moelleux au chocolat parfum d'orange et glace châtaigne	12 €
Mille-feuille poire vanille glace caramel beurre salé	12 €

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 €)	40 €
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

Emulsion de pommes de terre escargots en persillade

Ou

Poulpe laqué aux fruits de la passion chou kale vinaigrette de sésames

--*

Travers de bœuf de M. Bocquet poché grillé champignons et jus court à la moelle

Ou

Filet de daurade royale grillé pistou de salicorne

Ou

Gnocchis de pommes de terre, butternut jus de noisette et crème de gorgonzola

--*

Moelleux au chocolat parfum d'orange et glace châtaigne

Ou

Figues rôties émulsion de riz au lait et gingembre glace yaourt

Ou

Assortiment de fromages ou faisselle

40€

Menu du Semnoz

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

52 €

Menu de la Tournette

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

Selon l'inspiration du chef

Uniquement pour l'ensemble des convives

63€

Pour les enfants

Un sirop

Un poisson ou une viande avec frites ou légumes

Boule de glace au choix

Servi jusqu'à 10ans

14 €



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.