

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

Noix de cochon d'Auvergne, condiment à l'ail noir, jus réduit et houmous de piquillos	25 €
Lotte pochée, crème 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

Coque exotique et mousse coco	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

\*-\*-\*

Noix de cochon d'Auvergne, condiment à l'ail noir, jus réduit et houmous de piquillos

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.