

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.

A la carte

Entrées

Terrine de foie gras maison, condiment poire et vin réduit aux épices	21 €
Maki de poireaux et St Jacques grillées, sauce vierge aux herbes	18 €
Emulsion de pommes de terre escargots en persillade	15 €
Poulpe laqué aux fruits de la passion, avocat et lait de coco	15 €

Plats

Filet de canette, douce harissa jus réduit et semoule aux petits légumes façon tajine	25 €
Veau poché et grillé, bonite séchée, jus réduit au shitaké	26 €
Filet de sandre, sauce vigneronne aux cassis, crémeux poireau au poivre de timut	27 €
Skrei vapeur, fenouil confit, crémé aux œufs de poissons fumés	26 €
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 Mont-Blanc, marron myrtille	13 €
Streusel, douceur d'agrumes et verveine	12 €
Tartelette pomme, poire, caramel et gelée de céleri au miel citronné	12 €
Mille-feuille chocolat à la fève de tonka	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 €

Poissons du Lac (féras, perches) de Mr Clerc,
pêcheur sur le lac d'Annecy selon arrivage

Menu du Mont Veyrier

Emulsion de pommes de terre escargots en persillade

Ou

Poulpe laqué aux fruits de la passion, avocat et lait de coco

--*

Filet de canette, douce harissa, jus réduit et semoule aux petits légumes, façon tajine

Ou

Skrei vapeur, fenouil confit, crémé aux œufs de poissons fumés

Ou

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

--*

Mille-feuille chocolat à la fève de tonka

Ou

Streusel, douceur d'agrumes et verveine

Ou

Assortiment de fromages ou faisselle

44 €

Menu du Semnoz

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

57 €

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

69€

Pour les enfants

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

Servi jusqu'à 10ans

14 €

Menu du jour

Servi uniquement le midi du mercredi au vendredi
Hors jours fériés

Plat du jour

Dessert du jour

25 €