



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.

**Pendant les heures de restauration nous demandons au minimum la consommation d'un plat chaud par personne**

### Entrées

Terrine de foie gras maison, fruits secs confits au vin rouge épicé	22 €
Poulpe grillé légumes croquants aux herbes, mayonnaise d'estragon à l'ail doux	16 €
Les escargots de Philippe Héritier en persillade, émulsion de pommes de terre	15 €
Les St Jacques grillées, céleri confit à la nage, piquillos et vinaigrette d'huîtres	20 €

### Plats

Filet de canette à la plancha, panais à la vanille, jus curcuma gel citron	28 €
Filet d'omble chevalier en cuisson douce, lentilles beluga au gingembre, nage légèrement fumée, kasha	31 €
Filet de truite poêlé, chou fleur amandes, girolles et réduction mondeuse	27 €
Cabecero de porc, potimarron orange, jus angustura, émulsion de polenta à l'arabica	25 €
Frégola Sarda au savagnin, champignons, figues et noix	21 €

### Suggestions

Pièce du Boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare 200gr (supplément menu Mont Veyrier 6 €)	29 €
Ris de veau rôti aux champignons (supplément menus 14 €)	41 €
Quenelle de brochet sauce aux écrevisses (supplément menus 8 €)	29 €
Féra du lac d'Annecy, de Manu, Pêcheur sur le lac d'Annecy Selon arrivage, (supplément menus 8€)	33 €
Perches du lac d'Annecy, de Manu, Pêcheur sur le lac d'Annecy Selon arrivage, (supplément menus 12€)	36 €

## Menu du Mont Veyrier

Poulpe grillé légumes croquants aux herbes, mayonnaise d'estragon à l'ail doux

Ou

Les escargots de Philippe Héritier en persillade, émulsion de pommes de terre

\*-\*-\*

Le filet de truite poêlé, chou fleur amandes, girolles et réduction mondeuse

Ou

Cabecero de porc, potimarron orange, jus angustura, émulsion de polenta à l'arabica

Ou

Frégola Sarda au savagnin, champignons, figues et noix

\*-\*-\*

Zéphir de café citron, écrasé de cookies

Ou

Douceur chocolat au lait, noix de coco, sorbet passion

Ou

Assortiment de fromages ou faisselle

45 €

**Menu du Semnoz**

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

58 €

**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

76€

### Fromages

Assortiment de fromages affinés par M. GAY	12 €
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

Zéphir de café citron, écrasé de cookies	12 €
Crèmeux cheese cake miel marmelade d'orange et glace yaourt	12 €
Douceur chocolat au lait, noix de coco, sorbet passion	12 €
Brioche en pain perdu, poire cuite à la fève de tonka	12 €

**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  
(quantité limitée)

Plat du jour

Dessert du jour

25 €