



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 €

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 €