



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.

### Entrées

Terrine de foie gras maison, poire confite au vin chaud et cassis	23 €
Gambas laquées, crabe en rouleau de printemps et condimangue	17 €
Les escargots de Philippe Héritier en persillade, émulsion de pommes de terre	15 €
Le maquereau fumé, ajo blanco et tartare de légumes	15 €

### Plats

Le filet de rouget grillé, purée de fenouil ananas, suc de poissons de roche	29 €
L'épaule d'agneau français confit aux saveurs orientales, chou rave aux douces épices	29 €
Le cabillaud poché, nage de beurre noisette, topinambour, pousses d'épinard et yaourt fermenté	27 €
Le suprême de pintade fermier rôti, les foies en royal, jus de homard et haricots coco au curcuma	26 €
Langues d'oiseau aux morilles, tuile parmesan	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 15 €)	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 14 €)	36 €

## Menu du Mont Veyrier

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

Ou

Le maquereau fumé, ajo blanco et tartare de légumes

\*\_\*\_\*\_\*

Le cabillaud poché, nage de beurre noisette, topinambour, pousses d'épinard et yaourt fermenté

Ou

Le suprême de pintade fermier, les foies en royal, jus de homard et haricots coco au curcuma

Ou

Langues d'oiseau aux morilles, tuile parmesan

\*\_\*\_\*\_\*

Snicker glacé et chocolat chaud

Ou

Le marron en biscuit et crème légère, compotée de griottes

Ou

Assortiment de fromages ou faisselle

45 €

**Menu du Semnoz**

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

59 €

**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

Baba au rhum, chantilly coco, ananas rôti, citron vert et gingembre	12 €
Snicker glacé et chocolat chaud	12 €
Tarte légère au citron, meringue croquante	12 €
Le marron en biscuit et crème légère, compotée de griottes	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 €**