



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 servirons une eau minérale de votre choix.

Starters

Homemade foie gras, pear confit in mulled wine and blackcurrant	23 €
Lacquered prawns, crab in spring roll and mango condiment	17 €
Philippe Héritiers's snails in parsley, and potato foam	15 €
Smocked mackerel, ajo blanco and vegetables tartar	15 €

Mains

Grilled red mullet fillet, fennel and pineapple puree, rock fish juice	29 €
French lamb shoulder confit with oriental flavors, kohlrabi with sweet spices	29 €
Poached cod, browned butter sauce, Jerusalem artichoke and baby spinach	27 €
Roasted farm guinea fowl supreme, livers flan, lobster juice and white beans with turmeric	26 €
Small pasta with morels, and crispy parmesan (vegetarian)	21 €

Cheese

Cheese plater M. GAY	12 €
Cottage cream and red berries custard	6 €

Desserts

We recommend to choose your dessert in the beginning of the meal to allow our chefs to prepared it in advance, thank you

Rum baba, coconut Chantilly, roasted pineapple, lime and ginger	12 €
Frozen snicker and hot chocolate	12 €
Light lemon tart, crunchy meringue	12 €
Biscuit chestnut and light cream, morello cherry compote	12 €

Chef's Suggestions

Grilled steak from our local Boucher 29€
Plus 6€ menu Veyrier)

Veal Sweetbread 41€
Plus 15€ both menus)

Pike's Quenelle 29€
(Plus 8€ both menus)

Annecy's lake fish (ask staff for the availability)

Menu du Mont Veyrier

Philippe Héritiers's snails in parsley, and potato foam

OR

Smoked mackerel, ajo blanco and vegetables tartar

* _ * _ * _ *

Poached cod, browned butter sauce, Jerusalem artichoke and baby spinach

OR

Roasted farm guinea fowl supreme, livers flan, lobster juice and white beans with
turmeric

OR

Small pasta with morels, and crispy parmesan (vegetarian)

* _ * _ * _ *

Frozen snicker and hot chocolate

OR

Biscuit chestnut and light cream, morello cherry compote

OR

Cheese plater or cottage cream

45 €

Menu du Semnoz

A starter, main course, cheese and dessert of your choice from the menu

59 €

Menu de la Tournette

A starter, fish, meat, cheese and dessert

Tasting menu chef's inspiration

Only for the whole table

76 €

Kids menu

One Sirop

Fish or meat served with fries or veggies

One scoop of ice cream

Available until 10 years old

14 €