

VOUS

Déjeuner

Entrées

- Dubarry, Vierge de Sommités, Jaune Confit et Caviar 41
- Truite du Léman Cuite au Sel, Livèche, Oxalis et Condiments Acidulé 36
- Pormonier Maison, Noisette, Beaufort et Sauce Vin Jaune 33

Plats

- Fricassé de Petits Pois de Guillaume, Girolles et Oignons Nouveaux 39
- Poisson du Léman, Poivrade Croustillant et Réduction à l'Oseille 45
- Volaille de Bresse, Pomme de Terre Confitée, Sauce Poulette Marjolaine 50

Fromages

- Sélection de 3 Fromages Affinés 20
- Reblochon Foisonné 18

Desserts

- Chocolat du Bélize, Noisette et Vanille 21
- Rhubarbe, Serpolet et Sorbet Lactique 21

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations. Prix nets, taxes et services compris.

VOUS

Diner

Menu Découverte

135

(Le menu est servi pour l'ensemble des convives)

- Truite du Léman Cuite au Sel, Livèche, Oxalis et Condiments Acidulé
- Fricassé de Petits Pois de Guillaume, Girolles et Oignons Nouveaux
- Volaille de Bresse, Pomme de Terre Confitée, Sauce Poulette Marjolaine
- Soufflé du Moment

Menu Signature

190

(Le menu est servi pour l'ensemble des convives)

- Truite du Léman Cuite au Sel, Livèche, Oxalis et Condiments Acidulé
- Dubarry, Vierge de Sommités, Jaune Confit et Caviar
- Poisson du Léman, Poivrade Croustillant et Réduction à l'Oseille
- Pormonier Maison, Noisette, Beaufort et Sauce Vin Jaune
- Volaille de Bresse, Pomme de Terre Confitée, Sauce Poulette Marjolaine
- Reblochon Foisonné
- Soufflé du moment

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations. Prix nets, taxes et services compris.