

La Table d'Emmanuel Renault

Pour commencer quelques salés aux goûts de montagne,

Un menu représentant la saison, la montagne et la météo

Les alpages seront à l'honneur avec nos fromages de région

Pour finir, Les Flocons de Sucre

Peut être décliné en menu végétarien (sur demande)

*A partir de 280€ TTC
Prix net et service compris
TVA 10 %*

Ce menu s'est construit au fil des années,

Par l'influence de la nature,

Avec des plats intemporels qui sont une invitation à la promenade en montagne.

D'autres plats, plus jeunes,

représentent la découverte de nouvelles randonnées,

Des bords des lacs alpins jusqu'aux hauts sommets.

Derrière chaque produit, des hommes, des femmes,

qui subliment notre paysage montagnard...

*« Je veux offrir une cuisine technique mais que la technique disparaisse naturellement
au profit de l'émotion »*

Emmanuel Renault

Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table.

Exemple de nos plats

Image de nos Montagnes

*Cardon épineux de Plainpalais juste rôti,
Vinaigrette et truffe noire Melanosporum*

*Sous une fine tranche d'eau glacée,
Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat
Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane*

Omble Chevalier du Lemman cuit avec une fine tranche de pain

Mousseline Carotte et Citron

Bouillon beurré Sapin

Biscuit de brochet et lotte du Lac, jus d'oignon Rose de Roscoff grillé

Fine bande de Féra de notre pêcheur Eric JACQUIER, citron et mousseline de céleri, fleur de persil

Veau du Massif de la Chartreuse, jus Mondeuse

Truffe Noire Melanosporum

*Filet de Chevreuil « Chasseur Français »
Mûres, cassis et sapin, jus « comme une sauce Grand Veneur »*