

L'Hiver au Leutaz

- *Cardon Argenté épineux de Plainpalais* 75€
Poché au foin et rôti, premières truffes d'hiver

- *Autour des champignons sauvages et des paris de la Motte Servolex* 60€

- *Sous une fine tranche d'eau glacée,* 130€
Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat (Demi-portion) 70€
Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane

- *Biscuit de brochet, gardon du Léman de notre pêcheur Eric Jacquier*
Jus d'oignon grillé et Thé Jasmin 85€

- *Omble chevalier cuit simplement, mousseline de carotte citron*
Bouillon beurré cresson sapin et navet d'Artaz 100€

- *Filet de Chevreuil de chasse* 120€
Mûres, cassis, jus « comme une sauce Grand Veneur »

- *Veau du Massif de la Chartreuse, jus Mondeuse et Sauce poulette* 120€

- Les Alpages sur un plateau* 35€

Randonnée aux saveurs d'Hiver

*Pour commencer quelques salés aux goûts de montagne,
Suivi de huit services représentant la saison, la montagne et la météo*

Avec choix de la viande en demi-portion.

Peut être décliné en menu végétarien

330€ 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 Renaut

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

Exemple de nos plats

*Jaune de poule fumé,
Champignons de Paris Savoyard et café crème*

*Topinambours en fines lamelles, bouillon beurré parfumé aux clous de girofle
Truffes noires*

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

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

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

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

*Agneau de lait frotté à l'ail, jus tilleul, Tarte oignon, champignons
Le collier servi à part froid, moutarde et truffes*

*Noix de ris de veau dorée
Mousseline échalotes et cynorhodon, sauce Poulette citron et Angostura*

Flocons de Sucre

*Balade dans nos bois,
Chocolat, myrtille du pays et genièvre*

*Soufflé chaud parfumé à l'eau de vie framboise
Bonbon liqueur de Framboise*

*Autour du Cynorhodons, Bouillon parfumé au coing
Bugnes et sorbets*

30€