

L' Eté au Leutaz

- | | |
|---|----------------------------|
| - Autour des champignons sauvages et des paris de la Motte Servolex | 90€ |
| - Sous une fine tranche d'eau glacée,
Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat
Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane | 150€
(Demi-portion) 80€ |
| - Biscuit de brochet, gardon du Léman de notre pêcheur Eric Jacquier
Jus d'oignon grillé et Melisse | 85€ |
| - Omble chevalier cuit simplement, mousseline de carotte citron
Bouillon beurré vinaigre de sapin | 100€ |
| - La Fera du Lemman en deux services | 100€ |
| - Filet de Chevreuil de chasse
Mûres, cassis, jus « comme une sauce Grand Veneur » | 120€ |
| - Veau du Massif de la Chartreuse, jus Mondeuse et Sauce poulette | 120€ |
| Les Alpilles sur un plateau | 35€ |

Randonnée aux saveurs de l'été

*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

350€ 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.

Flocons de Sucre

*Tarte au chocolat fumée
Crème glacée au bois*

*Soufflé chaud parfumé à la mûre
Sorbet mûre de pays et eau de vie mûre*

*Tartare de fraise, oseille et Tagète
Sorbet à l'oseille et eau de fraise glacée*

*Abricot et Reine des prés
Opaline aux graines, comme un Magnum à la Reine des prés*

40€