

Promenade au Leutaz

Pour commencer quelques salés aux goûts de montagne,

Suivi de cinq services représentant la saison, la montagne et la météo

Peut être décliné en menu végétarien

320€ TTC

Prix net et service compris

TVA 10 %

* * *

Randonnée aux saveurs du Printemps

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

380€ 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.

Le Printemps au Leutaz

<i>Champignons du moment, pholiotes des peupliers, pieds bleus, morilles, sous une croute au Beaufort, Œuf battu champignons fermentés</i>	85€
<i>Moelleux d'herbes, de feuilles des prés, des bois et des jardins, bouillon végétal bourgeon de Cassis</i>	75€
<i>Sous une fine tranche d'eau glacée, Langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat Caviar, vivifié de pamplemousse et racines de gentiane (Demi-portion)</i>	130€ 70€
<i>Biscuit de brochet et lotte du Lac, Jus d'oignon grillé et Mélisse</i>	85€
<i>La Fera du Lemman, pêcheur « Eric Jacquier »</i> <ul style="list-style-type: none">- Légèrement fumé, à la Berce- Cuite salamandre, pâte de céleri et citron- Sous un toast de pain de seigle, bouillon beurré sapin	95€
<i>Omble chevalier cuit simplement, mousseline de carotte citron Bouillon beurré Petite Aroine et sapin</i>	100€
<i>Filet de Canette des Dombes, poché, rôti au Foin et Tilleul, Condiment Mûre sauvage Tourte des cuisses et abats</i>	120€
<i>Veau du Massif de la Chartreuse « Selection Baffert », Jus Mondeuse et Marjolaine</i>	120€
<i>Agneau de lait de L'Aveyron, jus Serpolet, Tarte soubise Le collier servi à part froid, moutarde et herbes du jardin</i>	120€
<i>Les Alpagnes sur un plateau</i>	35€

*Tarte tiède chocolat fumé
Crème glacée au bois de nos Montagnes*

*Soufflé chaud parfumé au sapin
Caillé de bourgeon de sapin et compotée de cerise*

*Tartare de fraise, tagète et ache des montagnes, tranche d'eau de fraise glacé
Condiment Negroni*

*Glace au lait d'Alpage
Compotée de rhubarbe, dans une fine lamelle de meringue Suisse,
Jus de Rhubarbe, Verveine et Saugue*