

## *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"><li>- Légèrement fumé, à la Berce</li><li>- Cuite salamandre, pâte de céleri et citron</li><li>- Sous un toast de pain de seigle, bouillon beurré sapin</li></ul>	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*