

Entrées

Demi-Homard en Raviole Ouverte, Coulis Crémé et Emulsion Gingembre	26 €
Foie Gras de Canard en Deux Façons, Mi-cuit et Poêlé Courges, Miel et Epices	24 €
Feuille à Feuille de Beaufort, Viande des Grisons et Noix, Pommes de Terre Fumées et Espuma Beaufort	21 €
Tourteau Moelleux et Artichauts, Gravlax de Truite au Pamplemousse et Mesclun	22 €

Plats

Canard Colvert, le Suprême Rôti, la Cuisse en Feuille de Chou, Coing et Polenta Croustillante aux Noisettes	32 €
Faux Filet de Bœuf en Petit Rôti, Moelleux de Topinambours et Girolles, Jus au Poivre du Vanuatu	31 €
Pavé de Bar Sauvage Cuit sur la Peau, Cannelloni d'Endives et Panais, Sauce Orange	33 €
Dos de Daurade Poêlé dans un Bouillon de Coquillages, Compotée de Fenouil et Mousseline aux Herbes	31 €

La Lauge des Fromages

Affinés par la Fromagerie Boujon	11 €
----------------------------------	------

Desserts

(A commander en début de repas)

Biscuit Coulant au Chocolat Pur Caraïbes, Glace à la Vanille Bourbon	11 €
Savarin au Rhum, Ananas Victoria Rôti, Crème Diplomate à la Noix de Coco	11 €
Entremet Minute Piores et Amandes, Façon Bourdaloue	11 €
Tartelette Agrumes en Coque Meringuée, Fraîcheur Thé Matcha	11 €

Prix nets

Boissons non comprises

Les informations sur les allergènes sont à votre disposition

Menu Hatte en Vallée D'Aulps à 49 €

Feuille à Feuille de Beaufort, Viande des Grisons et Noix,
Pommes de Terre Fumées et Espuma Beaufort

Ou

Tourteau Moelleux et Artichauts,
Gravlax de Truite au Pamplemousse et Mesclun

Suprême de Canette Rôti,
Coing et Polenta Croustillante aux Noisettes

Ou

Dos de Daurade Poêlé dans un Bouillon de Coquillages,
Compotée de Fenouil et Mousseline aux Herbes

La Lauze des Fromages Affinés par la Fromagerie Boujon

Ou

Dessert au choix à la Carte

Menu Fantaisie Chablaisienne à 87 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives, dernière prise de commande à 21h00

Foie Gras de Canard Mi-cuit,
Courges, Miel et Epices

Homard en Raviole Ouverte,
Coulis Crémé et Emulsion Gingembre

Pavé de Bar Sauvage Cuit sur la Peau,
Cannelloni d'Endives et Panais, Sauce Orange

Faux Filet de Bœuf au sautoir,
Topinambours et Girolles, Jus au Poivre du Vanuatu

La Lauze des Fromages
Affinés par la fromagerie Boujon

Entremet Minute
Poires et Amandes,

Savarin au Rhum,
Ananas Victoria Rôti

Accord mets et vin : 4 verres par personne 33 €

6 verres par personne 49 €