

Entrées

Allumette de Foie Gras de Canard Mi Cuit, Coings et Noisettes	24 €
Demi-Homard en Raviole Ouverte, Coulis Crémé et Emulsion Gingembre	26 €
Ombre Chevalier en Gougeonnettes Croustillantes, Déclinaison de Chou-Fleur et Curry	21 €
Galantine de Veau aux Trompettes et Viande Séchée, Chou Rave et Sauce Soja	22 €

Plats

Faux Filet de Bœuf en petit Rôti, Millefeuille Butternut et Girolles, Sauce au Poivre du Vanuatu	32 €
Demi Lamb Chop d'Agneau de Sisteron, Darphin de Céleri et Crème à l'Ail Doux	31 €
Pavé de Bar Sauvage, Sucs d'Arêtes aux Agrumes, Panais, Cannelloni à l'Encre de Seiche et Crevettes	33 €
Filet de Turbot Poêlé, Beurre au Gingembre et Coriandre, Carottes des Sables à la Cardamome et Pommes Vitelottes	31 €

La Lauze des Fromages

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

Desserts

(À commander en début de repas)

Biscuit Cœur Coulant au Chocolat Ocoa, Glace à la Vanille Bourbon	11 €
Savarin au Rhum, Ananas Victoria Rôti, Crème Diplomate à la Noix de Coco	11 €
Pomme Royal Gala Confite, Sablé Écossais et Glace Caramel	11 €
Déclinaison Praliné, Noisette et Chocolat, Glace Chocolat Noir	11 €

Prix nets

Boissons non comprises

Les informations sur les allergènes sont à votre disposition

Menu Hatte en Vallée D'Aulps à 49 €

Galantine de Veau aux Trompettes et Viande Séchée,
Chou Rave et Sauce Soja

Ou

Omble Chevalier en Gougeonnettes Croustillantes,
Déclinaison de Chou-Fleur et Curry

Demi Lamb Chop d'Agneau de Sisteron,
Darphin de Céleri et Crème à l'Ail Doux

Ou

Filet de Turbot Poêlé, Beurre au Gingembre et Coriandre,
Carottes des Sables à la Cardamome et Pommes Vitelottes,

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

Allumette de Foie Gras de Canard Mi Cuit,
Coings et Noisettes

Homard en Raviole Ouverte,
Coulis Crémé et Emulsion Gingembre

Pavé de Bar Sauvage, Sucs d'Arêtes aux Agrumes,
Panais, Cannelloni à l'Encre de Seiche et Crevettes

Faux Filet de Bœuf en petit Rôti,
Millefeuille Butternut et Girolles, Sauce au Poivre du Vanuatu

La Lauze des Fromages
Affinés par la Fromagerie Boujon

Déclinaison Praliné, Noisette et Chocolat,
Glace Chocolat Noir

Pomme Royal Gala Confite,
Sablé Écossais et Glace Caramel

Accord mets et vin : 4 verres par personne 34 €

6 verres par personne 49 €

Prix nets
Boissons non comprises

Les informations sur les allergènes sont à votre disposition