

Pour bien commencer :

Le foie gras ^{FR}

en terrine à la rhubarbe et financier à la graine de fenouil

27.-

Le homard du Maine

en vinaigrette à l'estragon, pomme Granny et bisque en fine gelée

28.-

Les noix de St-Jacques

marinées au pamplemousse rose
et asperges vertes du Valais en différentes textures

25.-

Les escargots du Mont d'Or

en crème prise d'artichauts et tartine gourmande au Pata Negra

23.-

Salade verte (8. -) ou salade mêlée (12. -)

Les suites : Les produits du lac et de la mer

Le filet de truite rose de Chamby

roulé à la sauge et au citron confit, trio de quinoa aux petits légumes 36.-

Le dos de cabillaud Skrei

gratiné au beurre d'algue, coulis d'épinards aux coquillages
et mousseline de chou-fleur au curry 39.-

Le Saint-Pierre

en aiguillettes juste saisies sur une grosse tranche d'aubergine grillée,
écume de basilic et risotto façon Paëlla 42.-

Les filets de rouget barbet

à l'huile d'olive, mousseline de ratatouille, jus d'arrêtes tomate et risotto façon Paëlla 49.-

Les viandes

L'entrecôte de bœuf de St-Légier CH

pochée au vin rouge, jeunes légumes printaniers et fregola aux morilles 52.-

Le quasi de veau du Pays CH

à basse température, asperges blanches grillées au lard de Colonnata et sauce à l'ail des ours 48.-

La volaille « pattes noires » de la Gruyère CH

en ballotine, cuchaule dorée et boulette de cuisse au vieux Gruyère 42.-

Notre spécialité: La Poitrine de porc du Chablais CH

cuite en 12 heures, cromesquis de champignons au sésame noir, asperges du Valais
et mousseline fumée au foin 39.-

Pour finir en douceur :

Les fromages affinés

de la fromagerie de Blonay, 3 ou 5 sortes

12.- / 16.-

Le chocolat de Côte d'Ivoire 68%

en palet au caramel et framboises

15.-

La fraise

comme un mille-feuille moelleux, banane et croquant Carambar

14.-

Les fruits exotiques

en tartelette aux senteurs de thym et crème au citron vert

15.-

La crème brûlée

à la poire et fève de Tonka

9.-

Menu "Terroir"

Amuse-bouche surprise



Les escargots du Mont d'Or

en crème prise d'artichauts et tartine gourmande au Pata Negra



La Poitrine de porc du Chablais CH

*cuite en 12 heures, cromesquis de champignons au sésame noir, asperges du Valais
et mousseline fumée au foin*

OU

Le filet de truite rose de Chamby

roulé à la sauge et au citron confit, trio de quinoa aux petits légumes



La crème brûlée

à la poire et fève de Tonka

59. -

Menu "Fin bec"

Amuse-bouche surprise



Le foie gras ^{FR}

en terrine à la rhubarbe et financier à la graine de fenouil



Les noix de St-Jacques

marinées au pamplemousse rose et asperges vertes du Valais en différentes textures



L'entrecôte de bœuf de St-Légier ^{CH}

pochée au vin rouge, jeunes légumes printaniers et fregola aux morilles



Les fromages affinés

de la fromagerie de Blonay (3 sortes)



Le chocolat de Côte d'Ivoire 68%

en palet au caramel et framboises

Formules :

- Menu complet 95.-
- Menu sans fromages 85.-
- Menu 1 entrée, plat et dessert 72.-

Prix en Francs Suisses / TVA incluse



Glaces et sorbets artisanaux (la boule) 3.60

Glaces

Caramel beurre salé

Vanille

Noisette

Bounty

Café

Pistache

Amaretto

Chocolat

Speculoos

Thé vert matcha

Sorbets

Pomme verte

Pêche de vigne

Citron vert

Framboise

Cassis

Ananas

Abricot

Banane

Fraise