

## Pour bien commencer :

Pot au feu de foie gras aux topinambours  
et bouillon au poivre Timut

27. –

Tartare de St-Jacques au sésame,  
écume de curry Madras et sphère d'huître  
au citron vert

28. –

Gravlax de saumon d'Écosse « Label Rouge »  
au citron caviar, betteraves et ricotta

24. –

Langoustines marinées au cresson,  
espuma de carapace et panna cotta de choux fleur

25. –

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

## Les suites

### Les produits du lac et de la mer

Dos de **sandre** aux cornes d'abondance  
et fricassée de coco de Paimpol au jus de volaille rôti

39. –

**Homard du Maine** en nage de bisque safrané,  
topinambours et mousseline de pomme de terre fumée  
au foin

63. –

Filet de **turbot** poché à la verveine  
et ballotine de choux aux légumes oubliés

46. –

Sauté minute de **joues de lottes** au cumbawa,  
mousseline de panais et coulis de persil

37. –

## Les viandes

Médailillon et ris de **veau** à la truffe,  
bavarois d'épinards et pomme fondante à l'Appenzeller  
52.-

Carré d'**agneau** à la moutarde de Meaux,  
légumes oubliés et Parmentier d'épaule fumé au foin  
46. -

Suprême de **canette de Challans**  
cuit à basse température, jus au pain d'épices  
et patate douce  
42. -

### Notre spécialité:

Poitrine de **porc du Chablais** cuite en 12 heures,  
jus au poivre de Jamaïque, cromesquis de champignons  
au sésame noir et mousseline fumée au foin  
38. -

Origine des viandes : porc, veau (Ch), canette (Fr), agneau (GB ou Aus)

## Pour finir en douceur :

Notre chariot de fromages affinés de la fromagerie de Blonay de (1 à 3 sortes)	12. –
à (max.9 sortes)	24. –
Moelleux au chocolat de Tanzanie 75% et mandarines marinées à la vanille	15. –
Paris – Brest à la pomme et chantilly praliné	14. –
Ananas rôti entier aux épices douces et parfait glacé rhum – noix de coco	15. –
Crème brûlée aux coings de la région	9. –
Glaces et sorbets artisanaux	3.60 (la boule)

## Menu "Gourmet"

Amuse-bouche surprise



Gravlax de saumon d'Écosse « Label Rouge »  
au citron caviar, betteraves et ricotta



Suprême de canette de Challans cuit à basse température,  
jus au pain d'épices et patate douce

ou

Sauté minute de joues de lottes au cumbawa,  
mousseline de panais et coulis de persil



Moelleux au chocolat de Tanzanie 75%  
et mandarines marinées à la vanille

## Menu "Fin bec"

Amuse-bouche surprise



Langoustines marinées au cresson,  
espuma de carapace et panna cotta de choux fleur



Pot au feu de foie gras aux topinambours  
et bouillon au poivre Timut



Médaille et ris de veau à la truffe,  
bavarois d'épinards et pomme fondante à l'Appenzeller



Chariot de fromages affinés de la fromagerie de Blonay  
(3 sortes)



Paris - Brest à la pomme et chantilly praliné

<u>Formules :</u>	- Menu complet	95.-
	- Menu sans fromages	85.-
	- Menu 1 entrée, plat et dessert	72.-