

Pour bien commencer :

Le foie gras

en pot au feu aux topinambours et bouillon au poivre Timut 27.-

Le homard du Maine

en vinaigrette à l'estragon, pomme Granny et bisque en fine gelée 28.-

Le saumon d'Ecosse « Label Rouge »

façon Gravlox au citron caviar, betteraves et ricotta 24.-

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 turbot

poché à la verveine et ballotine de choux aux légumes oubliés 46.-

Les joues de lottes

sautées minute au cumbawa, mousseline de panais et coulis de persil 37.-

Les viandes

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

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

Le Carré d'agneau ^{Inf}

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

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, jus au poivre de Jamaïque, cromesquis de champignons au sésame noir
et mousseline fumée au foin 38.-

Pour finir en douceur :

Les fromages affinés

de la fromagerie de Blonay, de (1 à 3 sortes) à (max. 9 sortes)

12.- à 24.-

Le chocolat de Tanzanie 75%

moelleux et mandarines marinées à la vanille

15.-

La pomme

comme un Paris-Brest et chantilly praliné

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, jus au poivre de Jamaïque, cromesquis de champignons
au sésame noir 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 saumon d'Ecosse « Label Rouge »

façon Gravlax au citron caviar, betteraves et ricotta



Le foie gras

en pot au feu aux topinambours et bouillon au poivre Timut



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)



Les fruits exotiques

en tartelette aux senteurs de thym et crème au citron vert

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