

ALEXANDRE NOIREAUX
CHEF DE CUISINE
VOUS PROPOSE SES
MENUS FESTIFS

LA LISETTE

Amuse-bouche

Œuf parfait 64° (G)
Espuma de polenta & guanciale

Onglet de bœuf grillé de chez «Maillefer» (G/L)
Légumes d'automne
Pommes grenailles

Baba'maretto

75

BAIN REYMOND

Amuse-bouche

Carpaccio de féra du Léman (G/L)
Vinaigrette d'agrumes & pickels de radis

Pièce de veau du pays grillée (G/L)
Mousseline de pommes de terre
Légumes rôtis

Feuilleté aux pommes, sorbet Granny Smith

85

FAVERGES

Amuse-bouche

Marinade de gambero rosso (G/L)
Vierge de légumes grillés & citron confit

Risotto citronné & féra du Léman snackée (G)

Faux filet «Limousine» grillé (G/L)
Mille-feuilles de pommes de terre & jus corsé au porto

Délice choco-praliné, sorbet Williamine

98

PEUPLIER

Amuse-bouche

Ballotine de foie gras de canard
Chutney de clémentines & crumble au spéculoos

Risotto aux sucs de crustacés & queue de langoustine snackée (G)

Filet de bœuf «Angus» grillé (G)
Crèmeux de pommes de terre à la truffe & jus intense

Délice choco-praliné, sorbet Williamine

115