

ALEXANDRE NOIREAUX  
CHEF DE CUISINE  
VOUS PROPOSE SES  
MENUS FESTIFS

LA LISETTE

Amuse-bouche

\*\*\*

Œuf parfait 64°

Espuma de polenta & guanciale

\*\*\*

Onglet de bœuf grillé de chez «Maillefer»

Légumes d'automne

Pommes grenailles

\*\*\*

Baba'maretto

75

BAIN REYMOND

Amuse-bouche

\*\*\*

Carpaccio de féra du Léman

Vinaigrette d'agrumes & pickels de radis

\*\*\*

Pièce de veau du pays grillée

Mousseline de pommes de terre

Légumes rôtis

\*\*\*

Feuilleté aux pommes, sorbet Granny Smith

85

FAVERGES

Amuse-bouche

\*\*\*

Marinade de gambero rosso

Vierge de légumes grillés & citron confit

\*\*\*

Risotto citronné & féra du Léman snackée

\*\*\*

Faux filet «Limousine» grillé

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

\*\*\*

Filet de bœuf «Angus» grillé

Crèmeux de pommes de terre à la truffe & jus intense

\*\*\*

Délice choco-praliné, sorbet Williamine

115