

ALEXANDRE NOIREAUX
CHEF DE CUISINE
VOUS PROPOSE SES
MENUS FESTIFS

(JANVIER-FEVRIER-MARS)

LA LISETTE

Amuse-bouche

Œuf parfait 64°

Espuma de polenta & champignons

Coquelet entier grillé aux herbes

Pommes grenaille & légumes de saison

Cheesecake aux fruits exotiques

75

BAIN REYMOND

Amuse-bouche

Carpaccio de féra du Léman

Vinaigrette de mangue fenouil & salicorne

Risotto à la betterave et noix torréfiées

Pièce de veau du pays grillée

Mousseline de pommes de terre & légumes de saison

Marquise au chocolat, glace vanille

98

FAVERGES

Amuse-bouche

Carpaccio de noix de St-Jacques en vinaigrette d'agrumes

Risotto safrané en émulsion de coquillages

Filet de bœuf «Angus» du pays grillé

Mille-feuilles de pommes de terre & jus corsé au porto

Feuilleté aux pommes Granny Smith & son sorbet

108

PEUPLIER

Amuse-bouche

Ballotine de foie gras de canard

Chutney de clémentines & crumble au spéculoos

Fregola sarda safranée en émulsion de coquillages

Filet de bœuf «Angus» grillé

Crèmeux de pommes de terre à la truffe & jus intense

Délice choco-praliné, sorbet williamine

115