

ALEXANDRE NOIREAUX
CHEF DE CUISINE
VOUS PROPOSE SES
MENUS FESTIFS

(AVRIL-MAI-JUIN-JUILLET-AOUT)

LA LISETTE

Amuse-bouche

Œuf parfait 64°

Espuma de polenta & champignons

Onglet de bœuf grillé

Pommes grenaille & légumes de saison

Salade de fruits & sorbet

75

BAIN REYMOND

Amuse-bouche

Tartare de truite au croquant de fenouil & aneth

Rond de veau du pays grillé

Polenta croustillante
Caponata d'aubergines

Cheesecake fraise rhubarbe

85

FAVERGES

Amuse-bouche

Carpaccio de féra fumée du Léman

Pickles de radis & petit pois

Fregola sarda à l'ail des ours

Faux filet «Limousine» du pays aux chanterelles

Mille-feuilles de pommes de terre & légumes de saison

Marquise au chocolat, glace vanille

98

PEUPLIER

Amuse-bouche

Tartare de dorade royale aux courgettes & tomates séchées

Risotto de langoustine & sucs de crustacés

Filet de bœuf «Angus» grillé

Crèmeux de pommes de terre à la truffe & jus intense

Feuilleté aux pommes Granny Smith et son sorbet

108