

BALADE GOURMANDE

Servi au dîner du mercredi au samedi
(sur réservation uniquement)
99 € par personne

Notre sélection du 17 au 27 avril 2024

Bouchées apéritives :

- Focaccia citron romarin, chantilly d'esturgeon fumé au citron
- Tartelette rillettes d'esturgeon à la truffe
- Cône croustillant mousse légère cancoillotte ail et vin jaune

Foie gras de canard et homard en compression,
laque acidulée et sorbet orange carotte Garam Massala

Mousseline de brochet du lac Léman, morilles étuvées au savagnin, sabayon amaretto

Filet d'omble chevalier du lac Léman cuit meunière, petit pois et génépi

Pigeonneau de la maison Miéral contisé beurre d'ail des ours rôti sur coffre,
cuisse confite, polenta aux morilles, jus réduit

Carpaccio de comté 18 mois, vinaigrette morille et huile de noix

Mousse légère au chocolat Guanaja de la maison Valrhona, contrasté par un sorbet à la Népita

La rhubarbe pochée à la vanille juste relevée de gentiane, batônnets de meringue,
crème glacée beurre rhubarbe, tuile crouillante de rhubarbe

Les douceurs :

- Cookies chocolat noir et noix
- Financier aux amandes à se partager
- Caramel mou à la morille