

# BALADE GOURMANDE

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

## Notre sélection pour la quinzaine du 20 au 30 septembre

\*\*\*\*\*

Bouchées apéritives :

Cône croustillant mousse légère cancoillotte, savagnin et ail ; Tartelette à la chantilly de féra fumée ; Accras de féra fumée

\*\*\*\*\*

Filets de perche du Léman confit tel un anchois, vinaigrette miel citron et huile d'olive, pétales de légumes

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard en compression aux ris de veau et aux girolles, pickles de girolles

\*\*\*\*\*

Filet de truite sauvage du Léman cuit basse température, premières trompettes, lait et grattons de lard d'Arnat

\*\*\*\*\*

Suprême de pintade de la maison Miéral contisé au pralin de cèpes et noisettes, cèpes poêlés, jus réduit au tabac de cèpes

\*\*\*\*\*

L'incontournable mousse légère au comté sur un crumble noix, noisette et amande

\*\*\*\*\*

Carpaccio de figues, vinaigrette vanille balsamique et huile d'olive, crème glacée huile d'olive

\*\*\*\*\*

Contraste entre le chocolat noir Manjari et le miel toutes fleurs : crémeux chocolat noir Manjari, blé soufflé au miel, gelée croquante au miel, crème glacée au miel et streusel cacao

\*\*\*\*\*

Les douceurs :

- Macaron ganache chocolat Andoa lait et poivre de la Jamaïque
- Financier aux amandes à se partager
- Guimauve à la violette