

Menu Salève

Selon le marché du jour

Comprenant une entrée, un plat principal garni, suivi d'un dessert,
(Servi au déjeuner du Mardi au samedi sauf jours de Fêtes et Fériés)

28. €

Menu Les Usse

Cette proposition est un "Menu Carte" Elle vous permet d'établir votre menu parmi cette liste de Mets

Deux plats de votre choix suivis de Fromages Ou Douceurs 39.95 €

Trois Plats de votre choix suivis de Fromages Ou Douceurs 47.35 €

Deux Plats de votre choix suivis des Fromages Et Douceurs 43.80 €

Trois Plats de votre choix suivis des Fromages Et Douceurs 51.70 €

Découverte autour du Foie gras Landais en trois façons (sup 7.50 €)

" Mariné au Sauternes, aux pommes et Calvados et enfin au pain d'épices "

Alternance de Saumon fumé par nos soins avec tomates, aubergines et courgettes confites, crème de crevettes grises au Basilic et verdurette de saison agrémentée d'une vinaigrette à l'huile d'olive,

Découverte sur le thème du Melon

"En Carpaccio, perles marinées au Muscat, soupe avec mélisse du jardin et granité le tout agrémenté de jambon de Parme"

Fraicheur de chair de Tourteau aux pomelos rosés et velouté glacé d'avocats au concombre

Feuilleté de tomates concassées et poivrons, gambas juste raidies et Gaspacho de légumes estivales

Tronçons de Féra du Léman sur une maraichère de légumes et sauce au vermouth de Chambéry

Filet de Bar Grillé au beurre safrané de moules et une parmentière "Amandines" aux herbettes

Filet de Turbot, Linguine au beurre de homardine tomate et mirepoix de légumes

Foie de veau au poêlon avec une fondue d'échalotes confites au vinaigre de Modène

Rouelles de râble de lapin désossé et farci à la duxelles de champignons et pruneaux

Médailles de filet mignon de porc et son Croustillant de Queues de bœuf et pieds de cochon

Variété de Fromages Affinés ou Fromage Blanc à la crème, miel de pays et coulis de fruits

Choix de nos Douceurs

Menu Confiance

Laissez vous guider vers un Repas aux 4 Plats,

Au gré de notre inspiration, suivi des fromages affinés et des douceurs

(Pour la bonne ordonnance de la table il est souhaitable que chaque convive choisisse ce menu)

69.50€

Si un plat manquait, ne nous en tenez pas rigueur. C'est que nous ne disposons pas d'éléments rigoureusement frais pour le préparer convenablement.

Tous les mets des menus peuvent être servis à la carte et inversement

Menu *Allobroges*

Cette proposition est un "Menu Carte" Elle vous permet d'établir votre menu parmi cette liste de Mets

Deux plats suivis de Fromages Ou Douceurs 53.95 €
Trois Plats suivis de Fromages Ou Douceurs 63.15 €

Deux Plats suivis des Fromages Et Douceurs 57.70 €
Trois Plats suivis des Fromages Et Douceurs 67.50 €

Rencontre autour du Foie gras Landais en quatre façons

"Froid en terrine aux pommes et Calvados, en terrine au pain d'épices et chaud au vinaigre de Figues"

L'escalope chaude de Foie gras sur une compotée d'endives et pommes à L'hydromel

Crèmeux de Courgettes aux Queues D'écrevisses et caviar Avruga avec quelques
Langoustines Tièdes légèrement parfumées au colombo.

Méli-mélo de saveurs marines au bouillon de carapace de Crustacés.
Homard, Langoustines, St. Jacques, Fera, Rouget....

Blanquette de Homard, Langoustines et Écrevisses du Léman en assiette Creuse

Médaille de Mignons de Veau aux morilles et de filet de bœuf aux truffes "Tuber Indicum "

Poitrail de Pigeon désossé en croûte de noix, cuisse confite au Porto,
les abats en cocotte fonte Et ravioles de foie gras aux cèpes.

Variété de Fromages Affinés ou Fromage Blanc à la crème, miel de pays et coulis de fruits

Choix de nos Douceurs

Quelques Classiques

Foie Gras frais de Canard mariné au Sauternes en terrine, fait à la maison 24.80 €

Gratin de Ravioles de Romans au sabayon de Morilles 22.35 €

Assiette de Saumon Fumé par nos soins "aux Sarments de Vigne" 22.60 €

Gratin de queues d'Écrevisses "origine du Lac Léman" façon Chalet l'Ancolie" 33.80 €

L'assiette du Pêcheur (minimum 6 Poissons) aux trois saveurs 34.80 €

Croustillant de poitrines de Pigeon fermier aux Truffes 32.60 €

Filet de Bœuf à votre convenance à partir de 28.70 €

Les Médailles de Filet Mignon de Veau rissolés aux Morilles 32.80 €

Plateau de Fromages ou Fromage blanc ou Dessert de 5.50 à 8.50 €

Tous les mets des menus peuvent être servis à la carte et inversement