

Parce que l'eau est un bien essentiel et que nous voulons préserver notre environnement pour nos enfants.

**Nous avons décidé de vous offrir cette eau micro-filtrée
en version plate et pétillante à volonté durant votre repas**

Nous participons ainsi à l'effort de limiter la consommation d'hydrocarbures dues aux transports, à la production d'emballages et de verre ainsi que les déchets.

Informations importantes :

Nous vous informons que les plats commandés à la carte ne pourront pas être convertis en menu une fois votre commande passée.

Nous vous invitons donc à faire votre choix en tenant compte de cette condition dès à présent.

Le menu Veyrier est une formule fixe et ne peut être modifié.

Si vous souhaitez une autre entrée, plat ou dessert, nous vous invitons à choisir le menu Semnoz.

Nous demandons, au minimum, la commande d'un plat chaud par personne.

En cas d'allergie, n'hésitez pas à demander la liste des allergènes à votre chef de rang.

Notre équipe reste à votre disposition pour toute question.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation.

Entrées

Terrine de foie gras maison, condiment framboise, betterave au piment d'Espelette 23 €

Tataki de bœuf, chou chinois, crème de parmesan et touche de sésame 17 €

Emulsion de pomme de terre, escargots en persillade de la maison Héritier 16 €

Pain gourmand de truite royale, éclats d'écrevisses, douceur de poivrons 16 €

Plats

Filet de cabillaud, sauce pil-pil, pomme de terre fondante au safran 29 €

Filet de maigre rôti, créme d'huîtres, fenouil et tomates confites 34 €

Magret de canard servi rosé, foie gras poêlé, myrtille et poireau confit 31 €

Pièce de veau pochée puis grillée, jus de châtaigne parfumé au romarin 30 €

Parmentier de lentilles Beluga parfumées au gingembre et chou-fleur citronné 25 €

Pièce du Boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare, 200gr 30 €

Accompagnée d'une salade verte et pommes de terre grenaille
(supplément menu Mont Veyrier 6 €)

Suggestions

**Les suggestions sont uniquement disponibles à la carte
et ne peuvent être incluses dans les menus**

Cœur de ris de veau rôti aux champignons	45 €
Filet de bœuf, sauce aux morilles	46 €
Quenelle de brochet sauce aux écrevisses	30 €
Féra du lac d'Annecy, de Manu, Pêcheur sur le lac d'Annecy (selon arrivage)	34 €
Perches du lac d'Annecy, de Manu, Pêcheur sur le lac d'Annecy (selon arrivage)	36 €

Menu du Mont Veyrier 46 €

Emulsion de pomme de terre, escargots en persillade de la maison Héritier

ou

Pain gourmand de truite royale, éclats d'écrevisses, douceur de poivrons

Filet de cabillaud, sauce pil-pil, pomme de terre fondante au safran

ou

Pièce de veau pochée puis grillée, jus de châtaigne parfumé au romarin

ou

Parmentier de lentilles Beluga parfumées au gingembre, chou-fleur citronné

ou

Pièce du Boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare, 200gr
(Supplément 6€)

Assortiment de fromages ou faisselle

ou

Pomme rôtie, bouillon de cidre, crème double et tuile miel

ou

Douceur pralinée au chocolat

Menu avec fromages et dessert, supplément 5€

Menu du Semnoz 59 €

Une entrée, un plat, et un dessert au choix à la carte,

Supplément assortiment de fromages ou faisselle 5 €

Entrées

Terrine de foie gras maison, condiment framboise, betterave au piment d'Espelette

ou

Tataki de bœuf, chou chinois, crème de parmesan et touche de sésame

ou

Emulsion de pomme de terre, escargots en persillade de la maison Héritier

ou

Pain gourmand de truite royale, éclats d'écrevisses, douceur de poivrons

Plats

Filet de cabillaud, sauce pil-pil, pomme de terre fondante au safran

ou

Filet de maigre rôti, crème d'huîtres, fenouil et tomates confites

ou

Magret de canard servi rosé, foie gras poêlé, myrtille et poireau confit

ou

Pièce de veau pochée puis grillée, jus de châtaigne parfumé au romarin

ou

Parmentier de lentilles Beluga parfumées au gingembre et chou-fleur citronné

ou

Pièce du Boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare, 200gr

Accompagnée d'une salade verte et pommes de terre grenaille

Desserts

Pain perdu à l'ananas, jus de passion et crème légère à la cardamome

ou

Pomme rôtie, bouillon de cidre, crème double et tuile miel

ou

Douceur pralinée au chocolat

ou

Profiteroles au chocolat et fève de tonka

Menu de la Tournette 76 €

Menu dégustation comprenant :

Une mise en bouche, une entrée, un poisson, une viande, un fromage, et un dessert.

Chaque plat est sélectionné à partir de la carte ou des suggestions du jour, selon l'inspiration du chef.

Ce menu, proposé uniquement pour l'ensemble des convives, a été conçu pour éveiller vos papilles à chaque étape.

Si vous êtes curieux, n'hésitez pas à explorer notre carte ; sinon, laissez-vous porter pour un véritable voyage gustatif.

Les portions sont soigneusement équilibrées pour que chaque saveur soit pleinement appréciée jusqu'à la dernière bouchée.

Fromages

Assortiment de fromages affinés par M. GAY	12 €
Faisselle, crème et coulis de fruits rouges	6 €

Desserts

Le choix du dessert est à faire en début de repas pour son élaboration,
Merci de votre compréhension.

Pain perdu à l'ananas, jus de passion et crème légère à la cardamome	12 €
Pomme rôtie, bouillon de cidre, crème double et tuile miel	12 €
Douceur pralinée au chocolat	12 €
Profiteroles au chocolat et fève de tonka	12 €

Menu enfant



Menu enfant

Un poisson ou une viande avec frites
ou assortiment de légumes ou mixte

Boules de glace au choix

Servi jusqu'à 10 ans

14 €

Découvrez nos partenaires et producteurs locaux

Viandes

Famille Bocquet, Bouchers, 16 rue Louis Boch, à Annecy (74)
Rideau Volailles, 405 rte des Futaies à Villaz (74)

Poissons du Lac d'Annecy

Emmanuel Clerc dit Manu, Pêcheur sur le lac d'Annecy,
3621 rte d'Albertville, à Sévrier (74)

Fromages

Pierre Gay, Fromager, Meilleur ouvrier de France 2011,
47 rue Carnot à Annecy (74)

Chocolats

Bruno Meyer, chocolatier,
4 pl St-François de Sales à Annecy, et Poisy (74)

Pains

Boulangerie Rouge,
3 rue du Lac à Annecy et Cran Gevrier (74)

Toutes nos viandes sont d'origine France
Porc d'origine France ou Ibérique