



Parce que l'eau est un bien essentiel et que nous voulons préserver notre environnement pour nos enfants, nous avons décidé de vous offrir une eau naturelle de qualité, micro-filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUAchiara.

Cette eau fraîche Maison vous est offerte 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.

Plate ou Pétillante
Riche en oligo-éléments
100 % Régionale

Si toutefois, vous ne souhaitez pas consommer d'eau micro-filtrée, une eau minérale vous sera proposée.

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

Entrées

Terrine de foie gras maison, betterave et framboise en condiment	23 €
Tentacule de poulpe laqué, réduction de carotte et tomate acidulée, courgettes grillées	17 €
Velouté glacé de petits pois et avocat passion, scarmoza fumée	14 €
Gravlax de truite au poivre de Timut, pickles de fenouil et émulsion lait de tigre	15 €

Plats

Le filet d'omble chevalier poché, nage de chorizo fumé et caviar d'aubergines*	32 €
Le filet de canette, artichauts en purée et grillés, jus d'échalotes au madère	29 €
Le thon grillé, condiment pignon et anchois, padron frit et quinoa au citron	29 €
Cabecero de porc, cèleri en trois façons, sauce vierge aux herbes, jus réduit*	28 €
Curry de blé et carottes, petite salade de courgettes à la vinaigrette de noisette	21 €

* plat contenant du porc

Suggestions

Pièce du Boucher grillée de la famille Bocquet, sauce tartare, 200gr (supplément menu Mont Veyrier 6 €)	29 €
Ris de veau rôti aux champignons (supplément menus 15 €)	41 €
Quenelle de brochet sauce aux écrevisses (supplément menus 8 €)	29 €
Féra du lac d'Annecy, de Manu, Pêcheur sur le lac d'Annecy Selon arrivage, (supplément menus 8€)	33 €
Perches du lac d'Annecy, de Manu, Pêcheur sur le lac d'Annecy Selon arrivage,(supplément menus 14 €)	36 €

Menu du Mont Veyrier

Velouté glacé de petits pois et avocat passion, scarmoza fumée

Ou

Gravlax de truite au poivre de Timut, pickles de fenouil et émulsion lait de tigre

* _ * _ * _ *

Le thon grillé, condiment pignon et anchois, padron frit et quinoa citron

Ou

Cabecero de porc, cèleri en trois façons, sauce vierge aux herbes, jus réduit*

Ou

Curry de blé et carottes , petite salade de courgettes à la vinaigrette de noisette

* _ * _ * _ *

Entremet sarrasin au chocolat noir et sorbet chocolat

Ou

Nage de fruits rouges, basilic, glace yaourt au lait de montagne et tuile de fraise

Ou

Assortiment de fromages ou faisselle

45 €

Menu du Semnoz

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

59 €

Menu de la Tournette

Une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert

Selon l'inspiration du chef

Uniquement pour l'ensemble des convives

76 €

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.

Nage de fruits rouges, basilic, glace yaourt au lait de montagne et tuile de fraise	12 €
Les traditionnelles profiteroles	12 €
Entremet sarrasin au chocolat noir et sorbet chocolat	12 €
Coque meringue mangue et sorbet passion	12 €

Pour les enfants

Un sirop

Un poisson ou une viande avec frites ou légumes ou les deux !

Boule de glace au choix

Servi jusqu'à 10ans

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)

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

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

restaurant
les Terrasses
 du Lac