



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 0 km, nous vous servirons une eau minérale de votre choix.

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

## A la carte

### Entrées

Terrine de foie gras maison, condiment olive raisin, gelée de verjus	22 €
Noix de st jacques gratinées au corail, lait de coco et patate douce	19 €
Emulsion de pommes de terre, escargots en persillade de la maison Héritier	15 €
Haddock, chou-fleur croquant, lait d'amande	15 €

### Plats

Lotte pochée, nage de langoustines au combawa, butternut grillée	33 €
Filet de sébaste grillé, houmous et falafel aux herbes, crémé de salicorne au romarin	27 €
Jarret de veau confit à la sauge en parmentier de chou rouge, crumble de boudin noir *	28 €
Suprême de volaille fermier rôti aux cèpes, jus au savagnin et royale de foie gras	29 €
Tournedos de céréales aux épices, bouillon de carottes	25 €

\* 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 <b>Selon arrivage</b> , (supplément menus 8€)	33€
Perches du lac d'Annecy, de Manu, Pêcheur sur le lac d'Annecy <b>Selon arrivage</b> ,(supplément menus 14 €)	36€

## Menu du Mont Veyrier

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

Ou

Haddock, chou-fleur croquant, lait d'amande

\* \_ \* \_ \*

Filet de sébaste grillé, houmous et falafel aux herbes, crème de salicorne au romarin

Ou

Jarret de veau en parmentier de chou rouge, crumble de boudin noir\*

Ou

Tournedos de céréales aux épices, bouillon de carottes

\* \_ \* \_ \*

Entremet chocolat, café, biscuit vanille

Ou

Prunes rôties, glace yaourt, émulsion potiron et granola

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	11 €
Faisselle, crème et coulis de fruits rouges	6 €

### Desserts

Il est préférable de choisir le dessert en début de repas pour son élaboration, par avance, merci

Entremet chocolat, café, biscuit vanille	12 €
Cheesecake pomme rôtie, cannelle et sorbet pomme	12 €
Tartelette myrtilles, chantilly et glace marron	12 €
Prunes rôties, glace yaourt, émulsion potiron et granola	12 €



**Pour les enfants**

Un sirop  
Un poisson ou une viande avec frites et/ou légumes  
Boule de glace au choix

**Servi jusqu'à 10ans**

**14 €**

## Découvrez nos partenaires et producteurs locaux

<u>Viandes</u>	Famille Bocquet, Bouchers, 16 rue Louis Boch, à Annecy(74) Rideau Volailles, 405 rte des Futaies à Villaz (74)
<u>Poissons du Lac d'Annecy</u>	Emmanuel Clerc dit Manu, Pêcheur sur le lac d'Annecy, 3621 rte d'Albertville, à Sévrier (74)
<u>Escargots</u>	Philippe Héritier, 705 rte de l'Ecole d'Agriculture, à Poisy (74)
<u>Fromages</u>	Pierre Gay, Fromager, Meilleur ouvrier de France 2011, 47 rue Carnot à Annecy (74)
<u>Chocolats</u>	Bruno Meyer, chocolatier, 4 pl St-François de sales à Annecy, et Poisy (74)
<u>Pains</u>	Boulangerie Rouge, 3 rue du Lac à Annecy et Cran Gévrier (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