

LAURENT PETIT, ARTISAN CULINAIRE – CHEF 2 ETOILES AU GUIDE MICHELIN

MENU & CARTE  
*Lacustre et Végétal*

**Menu « Découverte »**

POUR VOIR	EN 5 SAVEURS, 120 €	<i>Hors samedi soir, jours fériés &amp; veilles de jours fériés</i>
PLEIN D'ENVIES	EN 8 SAVEURS, 160 €	
GRANDE FÊTE	EN 10 SAVEURS, 190 €	

**Menu « PETIT déjeuner » 70 €**

Le midi du mercredi au vendredi – sauf jours fériés et veille de jours fériés

Thé d'écrevisses du lac Léman

Fenouil soyeux, confit, croquant

Brochet du Bourget, risotto d'épeautres, sabayon de beurre brûlé

Tarte fine évanescence « chicorée maison »

Menu à 100 € avec les boissons : 2 verres de vin, eaux et café.

Les fromages d'Alain Michel & Pierre Gay à 15 €



Un repas est un moment de partage, aussi et dans un souci d'équilibre, le même menu sera servi pour l'ensemble de la table. **Merci de votre confiance.**

« Ma Carte de Pays »

« J'ai composé mes menus pour vous offrir une diversité d'émotions,  
cependant, vous avez aussi la liberté de choisir « à la carte »...

« Première assiette »

Ecrevisses du lac d'Annecy en deux services (50€)

- Originale, tartare, carapace croustillante, crémeux des têtes, tuile dentelle
  - Originelle, royale vapeur et thé d'écrevisses

Envolée de champignons Saumur de Savoie, échalotes confites, grillées,  
cappuccino (35€)

« Seconde assiette »

Brochet du lac du Bourget en deux services (65€)

- Le dos au barbecue, risotto d'épeautre croquant, oseille,  
sabayon de beurre de fruitière brûlé
  - Et en Boudin, Mondeuse bisquée

Féra du lac Léman en deux services (55€)

- En filet, les écailles soufflées, condiment agrumes de Niels Rodin
  - Tarte millefeuille de chou, féra fumée, œufs d'Automne

« Fromages » (25€)

Les fromages des Pays de Savoie, salade d'aromates du jardin

« Dessert » (25€)

Bricelet, mélèze glacé et pignons de cèdre  
Doux amer, meringue torréfiée, chicorée maison  
Agastache du jardin, framboises assaisonnées

