

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

MENU & CARTE
Lacustre et Végétal

Menu « Découverte »

POUR VOIR	EN 5 SAVEURS, 128 €	<i>Hors samedi soir, jours fériés & veilles de jours fériés</i>
PLEIN D'ENVIES	EN 8 SAVEURS, 168 €	
GRANDE FÊTE	EN 10 SAVEURS, 198 €	

Menu « PETIT déjeuner » 78 €

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 108 € 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.**