



par

Dominique Guillaud

L'inspiration des produits de saison

150.-

Les quenelles de brochet du Léman, asperges vertes, cédrat et Savagnin

Le Saint-Pierre des côtes bretonnes, eryngii, combawa

Le pigeon de Bresse cuit vapeur, truffé sous peau, chou de Milan

Le soufflé chartreuse verte et jaune

Ou

Chocolat Côte d'Ivoire 69%, meringue craquante et crème glacée au sésame noir

Le menu du lac

170.-

AB : La Féra du Léman, amandes, petits pois

Les quenelles de brochet du Léman, asperges vertes, cédrat et Savagnin

La truite du Léman, perles de citron, yuzu et racines de couleurs

La pintade fermière, écrevisses du Léman, asperges blanches

L'Arlette au chocolat Orfève du Pérou 75%, vanille intense de Madagascar

Menu Signature

180.- / 220.-

Plats phares du Chef Dominique Gauthier, menu servi en 6 ou 8 services et pour l'ensemble des convives.

Nous sommes à votre écoute pour toute allergie ou restriction alimentaire.

Les produits sélectionnés par le Chef sont de qualités et locaux :

Viandes en provenance de Suisse et de France, poissons de Suisse et de la côte atlantique, issus d'une pêche raisonnée et durable.

Nous attachons un soin tout particulier à la sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant des produits régionaux et GRTA.

Service et T.V.A. inclus