

Restaurant

Entrées

12€

Saumon dans les bois

Dégustation de notre saumon fumé maison et gravelax dans la nature

Œuf fermier Bio ✓

Œuf mollet frit, sauce Manigodine, champignons de saisons, fruits secs

Foie Gras

Juste une Gourmandise +4€

Tartare de St Jacques

Agrumes, truffe et raisin +4€

L'Asperge ✓

Création autour de l'asperge

Plats

24€

Le Veau

Ris de veau fumé maison, sauce Madère, écrasé de pomme de terre

Le Bœuf

Filet de bœuf des Aravis, sauce poivre de Tasmanie +4€

Le Poisson ✓

Roulade de poisson du Lemman selon arrivage Duxelles de Champignons selon Mr Tanguy +4€

Le Canard

Canard cuit en basse température aux arômes de poires

Le végétal ✓

De la Nature à l'assiette

Le Cochon

Notre cochon fumé, plaisir et Gourmandise

Desserts

10€

Opéra

Opéra façon Les 2 Mules

Tarte Tatin

Pâte sablée maison, pommes golden de la maison Tissot au caramel beurre salé

Caviar Des 2 Mules

Brioche perdue, Poires pochées, crème chantilly vanillée

Fraîcheur de mangue

Crumble citron vert, ganache chocolat blanc, Glace mangue

Douceur pistache et agrumes

Douceur et fraîcheur

Assiette de Fromages de nos fermes

Au fil des saisons


« Nous avons la chance d'avoir une équipe de cuisine créative et proche des produits, pour varier vos expériences elle vous propose ce Menu révisé quotidiennement »

Le midi du lundi au samedi

Menu du jour 19€

Plat 14€

Dessert au choix

 *Peut convenir aux Végétariens*

* Nos viandes et nos légumes proviennent de producteurs Locaux « Miam »
Nos poissons de notre poissonnier « Fleur de Sel » à Thônes
Nos fromages de la maison « Paccard » à Manigod
Notre charcuterie fine de la Maison « Baud » à Villaz
Nos pains et viennoiseries de la maison L'amie gourmande à La Clusaz

« Nous travaillons avec des produits frais et dans l'esprit d'une cuisine raisonnée, certains produits peuvent être en rupture et donc remplacés.
Vous en serez avisés par notre équipe de service à la remise des menus »

Merci de votre compréhension

Restaurant

Nos glaces

Les traditionnelles

Le chocolat liégeois <i>2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, chocolat chaud, chantilly Maison</i>	9€
Le café liégeois <i>3 boules de glace café, café chaud, chantilly Maison</i>	9€
La poire Belle-Hélène <i>2 boules de glace vanille, poire pochée, chocolat chaud, chantilly Maison</i>	9€
La meringue Alpine-Stache <i>2 boules de glace pistache, tuiles de meringue, chocolat chaud, meringue fondante</i>	9€

Votre composition

1 boule	3€
2 boules	5€
3 boules	7€
Meringue Maison	2€
Chantilly Maison	2€
2 cl d'alcool <i>Vodka, Get, Whisky, liqueurs...</i>	3€

Nos parfums

*Chocolat suisse, Café expresso, vanille de Madagascar, Cassis, Pistache,
Caramel, citron, mangue, coco*

Origines des viandes

Françaises et de préférence régionales

Nous n'acceptons pas les chèques