

Bienvenue à La Verniaz !

Cet hiver, notre chef de cuisine Stéphane Coffy
vous propose :

Menu Hironnelle 48€

Quenouille de chèvre de Chevenoz, embrochée de bois de réglisse

Minestrone verdurette, persil plat

Ou

Soupière de lotte et son crémeux de curry Mille et Une Nuits



Nacré de maigre en habits vert

Ruban cardinal, sauce au vin du jura

Ou

Mignon de porc lardé cuit comme autrefois

Pomme de terre façon churros, vieux légumes et son jus corsé



Bombe glacée à la Chartreuse verte

Fromage blanc de la Ferme du Noyer et pâte de pistache

Ou

Ananas rôti au poivre long de Java,
Écorces d'agrumes confites, sorbet coco

Menu Mésange bleue 69€

Truite fumée et chèvre frais comme un maki et sa fraîcheur de wakame

Ou

Foie gras poêlé en acidulé de Granny Smith
Pomme d'amour et coulis de praline au vin jaune



Tournedos de cerf, sirupeux de cassis,
douce garniture automnale et rösti alsacien

Ou

Saint-Pierre à l'unilatéral et fève de Tonka,
Perles de blé aux herbes du potager et tuile croustillant de Mona Lisa



Symphonie de textures chocolatées
et pastel de poivre de Kâmpôt

Ou

Carrousel de pralinés cacahouètes
Jeu de saveurs autour de la courge

Menu Héron cendré 80€

Sphère de foie gras et son cœur fruité
Acidulé de pommes de garde et sa gelée au Banyuls



Savarin de Homard Bleu et sa pince en croustillant d'Aveline
Onctueux de verveine



Trilogie d'agneau, mousseline de topinambour,
Légumes croquants et jus serré



Palette de saveurs automnale aux myrtilles, à la châtaigne et à la noisette

LA CARTE

Les entrées

Sphère de foie gras et son cœur fruité, acidulé de pommes de garde
et sa gelée au Banyuls 27€

*

Amourette de risotto aux herbes du jardin de curé
Bulbes et croquant de légumes de saison 25€

*

Quenouille de chèvre de Chevenoz, embrochée de bois de réglisse
Minestrone verdurette, persil plat 19€

*

Savarin de Homard Bleu et sa pince en croustillant d'Aveline
Onctueux de verveine 34€

*

Soupière de lotte et son crémeux de curry Mille et Une Nuits 23€

*Boissons non comprises dans les menus, les prix annoncés sont TTC.

Les poissons

Féra de Haute-Savoie (selon arrivage) en cuisson douce
sur son lit de jeunes poireaux Ecrevisses et légèreté de Jurançon 34€

*

Saint-Pierre à l'unilatéral et fève de Tonka,
Perles de blé aux herbes du potager et tuile croustillante de Mona Lisa 36€

*

Nacré de maigre et sa douceur de pamplemousse
Ruban cardinal, sauce au vin du Jura 32€

Les viandes

Mignon de porc lardé cuit comme autrefois
Pomme de terre façon churros, vieux légumes et son jus corsé 29€

*

Trilogie d'agneau, mousseline de topinambour,
Légumes croquants et jus serré 42€

*

Ris de veau en cuisson douce, coloré et croustillant
Eclaté de polenta et onctueux de céleri truffé 39€

*

Poularde de Bresse en cuisson douce
contisée à la truffe, sauce Albufera et galette de crozets 35€

Fromages

Plateau de fromages affinés à la ferme du Noyer 12€

Les desserts

Ananas rôti au poivre long de Java,
Écorces d'agrumes confites, sorbet coco 18€

*

Symphonie de textures chocolatées
et pastel de poivre de Kâmpôt 22€

*

Emblématique Soufflé de la Verniaz et son cœur glacé 22€