



LA VERNIAZ

RESTAURANT



MENU DU JOUR - Servi le midi et le soir

MENU OF THE DAY - Served for lunch and dinner

Entrée, Plat et Dessert

Starter, main course and dessert

39€

ENTRÉES / STARTERS

Entrée du jour

Starter of the day

12€

La courgette farcie, caviar d'aubergine et gaspacho

Zucchini stuffed with summer vegetables, aubergine caviar and gazpacho

16€

La tomate mozzarella di Bufalla, au basilic et huile d'olive citronnée

Tomatoes with mozzarella di Bufalla with basil and lemon olive oil

19€

La ballotine de lapin, pruneaux marinés à l'Armagnac,

Et fine salade frisée à la sarriette

Rabbit ballotine, marinated prunes in Armagnac, curly lettuce salad and savory herbs

20€

Le tartare d'Omble Chevalier, fraîcheur de citron et pain à l'ancienne grillé

Artic char fish tartar, lemon and toasted bread loaf

22€

PLATS / MAIN COURSES

Plat du jour

Main course of the day

21€

Le suprême de volaille Aindinois, en fricassée aux girolles et polenta grillée

Poultry supreme from the Ain, pan-fried chanterelle mushrooms and grilled polenta

28€

La pièce de notre boucher au grill, chimichuri, pressé de pommes de terre et légumes de saison

Our butcher's cut, grilled, Chimichurri condiment, mashed potatoes and summer vegetables

29€

Le pavé de truite, piperade au chorizo et boudin, crème safranée

Trout, chorizo and black pudding piperade, saffron cream

27€

Le filet de féra, risotto Carnaroli au citron confit, roquette et copeaux de parmesan

Fera fish from Lake Geneva with Carnaroli risotto, lemon confit, Wild rocket shoots and parmesan shavings

28€

Rigatoni, tomates cerises arc en ciel et pesto de basilic et pistaches

Rigatoni pasta, rainbow cherry tomatoes, wild basil and pistachio pesto

24€

DESSERTS

Le fromage du moment de la Ferme du Noyer

Local cheese of the moment

10€

Le dessert du jour

Dessert of the day

8€

La tartelette aux fruits rouges de saison et glace vanille

Seasonal red berry tartlet and vanilla ice cream

9€

Le soufflé au chocolat et glace vanille

Chocolate soufflé with vanilla ice cream

15€

Les abricots pochés, sablé à la farine de maïs, espuma et sorbet abricot

Poached apricots, corn flour shortbread, espuma and apricot sorbet

9€

L'entremet Jivara 35% et griottes

Dark 35% Jivara chocolate with bitter cherry dessert

10€



La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé. Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris en euros. Hors boissons. Toutes nos viandes sont d'origine France sauf rupture d'approvisionnement qui vous sera mentionnée par nos Maîtres d'Hôtel. Nos maîtres d'hôtel sont à votre disposition pour vous informer sur la présence des allergènes dans nos plats.

Caution, abuse of alcohol is dangerous for your health. Net prices in euros, service & VAT included. Drinks not included. All our meats are of French origin unless there is a supply shortage which will be mentioned to you by our Head Waiters. Our Maître d'Hôtels are available to provide you with details of allergens in our dishes.