

Menu Hironnelle 48€

(Amuse-bouche, pré-dessert et mignardises compris)

Quenouille de chèvre de Chevenoz, embrochée de bois de réglisse
minestrone verdurette, persil plat

Ou

Chartreuse de maquereau comme un ceviche
boulgour et quinoa, herbes folles



Saumon en croustillant de pomme de terre
ruban cardinal, sauce au vin du jura

Ou

Joues de cochon, compotées comme un civet
poire comme autrefois, pomme Anna



Bombe glacée à la Chartreuse verte
mascarpone et pâte de pistache

Ou

Assortiment de marrons légers
croustillant de pralinés et cassis

Plateau de fromages régionaux affinés à la ferme du Noyer 9 €



LA VERNIAZ^{****}

Menu Mésange bleue 69€

(Amuse-bouche, pré-dessert et mignardises compris)

Velouté de cèpes, copeaux de foie gras
Ecume Albufera

Ou

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



Médailon de lotte nacré

Palette de vinaigrette et minestrone de tubéreux

Ou

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



Fraîcheur de mandarine chocolatée

Sorbet agrumes aux fruits confits

Ou

Soufflé chaud au Grand-Marnier
sorbet orange amère

Plateau de fromages régionaux affinés à la ferme du Noyer 9 €

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



LA VERNIAZ

Menu Héron cendré 80€

(Amuse-bouche, pré-dessert et mignardises compris)

Foie gras de canard en habits de coings
Pastille aux senteurs de Noël et son pain d'épices à notre façon



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



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



Soufflé chaud et son cœur glacé griottes
Biscuit Milanais pistache

LA CARTE

Les entrées

Foie gras de canard en habits de coings
Pastille aux senteurs de Noël et son pain d'épices à notre façon 25 €
*

Amourette de risotto à l'encre de seiche et aux herbes du jardin de curé
Bulbes, cerfeuil tubéreux, éclats de panais 23 €
*

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

Cromesquis d'escargots, tuile de Belle de Fontenay
Clairret de jeunes feuilles d'épinard et basilic, huile de sésame 24 €

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



LA VERNIAZ^{****}

Les poissons

Saumon en croustillant de pomme de terre
Ruban Cardinal, sauce au vin du jura 29 €

*

Médaille de lotte nacrée
Palette de vinaigrette et minestrone de tubéreux 35 €

*

Noix de Saint Jacques en trois manières truffée, lardée et confites
Lentilles béluga en curry vert 35 €

Les viandes

Joues de cochon, compotées dans le vin de merlot
Poire comme autrefois, pomme Anna 29 €

*

Médaille de cerf rôti
Jus sirupeux aux airelles, garniture automnale 39 €

*

Selle de chevreuil en croûte verte
Croquets en crémeux de panais 37€

*

Poularde de Bresse en cuisson douce
confite aux champignons, sauce Albufera et galette de croquets 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€

*

Bombe glacée à la Chartreuse verte
Mascarpone et pâte de pistache 16 €

*

Très chocolats sur feuillantine pralinée
Purée de mûres, glace réglisse 16 €

*

Soufflé chaud et son cœur glacé griottes
Biscuit Milanais pistache 20€

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



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