

Bienvenue à La Verniaz !

Cet hiver notre chef de cuisine Stéphane Coffy et notre chef pâtissier Dimitri Legendre vous proposent :

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



Nacré de Skrei en habit vert Ruban

cardinal, sauce au vin du Jura

Ou

Joues d'Ibérique, compotées comme un civet

Poire comme autrefois, pomme Anna



Bombe glacée à la Chartreuse verte

Fromage blanc de la Ferme du Noyer et pâte de pistache

Ou

Assortiment de marrons légers

Croustillant de praliné et cassis

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

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

Palette de vinaigrette et minestrone de tubéreux

Ou

Poularde de Bresse en cuisson douce

Contisée à la truffe, sauce Albufera et crozets à notre façon



Comme une mandarine chocolatée

Sorbet agrumes aux fruits confits de notre Chef Pâtissier

Ou

Soufflé chaud au Grand-Marnier

Fraîcheur orange amère

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

Menu Héron cendré 80€

(amuse-bouche, pré dessert et mignardises compris)

Foie gras de canard en habit de coing
Pastille aux senteurs de nos montagnes et son pain d'épices façon Verniaz



Savarin de Homard Bleu 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



Emblématique Soufflé chaud griottes de la Verniaz par Dimitri Legendre
Biscuit Milanais pistache

LA CARTE

Les entrées

Foie gras de canard en habit de coing
Pastille aux senteurs de nos montagnes et son pain d'épices façon Verniaz 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
Minestrone verdurette, persil plat 19 €

*

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

Les poissons

Nacré de Skrei en habit vert

Ruban Cardinal, sauce au vin du Jura 29 €

*

Médaille de lotte nacré

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 d'Ibérique, compotées comme un civet

Poire comme autrefois, pomme Anna 29 €

*

Médaille de cerf rôti

Jus sirupeux aux airelles, garniture automnale 39 €

*

Ris de veau en cuisson douce, coloré et croustillant

Eclaté de polenta et onctueux de céleri truffé 37€

*

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€

*

Bombe glacée à la Chartreuse verte

Fromage blanc de la Ferme du Noyer et pâte de pistache 16 €

*

Comme une mandarine chocolatée

Sorbet agrumes aux fruits confits de notre Chef Pâtissier 18 €

*

Emblématique Soufflé chaud griottes de la Verniaz par Dimitri Legendre

Biscuit Milanais pistache 20€