



LA VERNIAZ

RESTAURANT

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.

CHARIOT DE FROMAGES / CHEESE TROLLEY

Une sélection de fromages affinés de nos artisans locaux 14€
A selection of matured cheeses from our local artisans

DESSERTS

Douceur autour du Dulcey, passion et pécan 15€
Sweetness around Dulcey, passion and pecan

Pavlova myrtilles, marron et fèves de Tonka 14€
Blueberry, Chestnut and Tonka Bean Pavlova

La noisette dans toutes ses textures et épices 15€
Hazelnut in all its textures and spices

L'emblématique soufflé de la Verniaz, compotée pomme-poire, sauce caramel et Calvados 18€
The emblematic Verniaz soufflé, apple-pear compote, caramel and Calvados sauce

Fraicheur de figue aux quatre épices 13€
Fig freshness with four spices

ENTRÉES / STARTERS

Œuf parfait façon meurette 18€
Perfect egg murette style

Gravlax de saumon maison, crème fouettée citronnée 21€
Homemade salmon gravlax, lemon whipped cream

Fricassée de champignons d'automne, finger à la châtaigne et coing 19€
Fricassee of autumn mushrooms, finger with chestnut and quince

Foie gras poêlé à la figue, pain d'épices maison, chutney de figues 23€
Pan-fried foie gras with figs, homemade gingerbread, fig chutney

PLATS / MAIN COURSES

Côtes d'agneau à la châtaigne, écrasé de pomme de terre et romarin 36€
Lamb chops with chestnut, mashed potatoes and rosemary

Filet de bœuf, sauce Abondance, crozets au vin rouge 39€
Fillet of beef, Abondance sauce, red wine crozets

Noix de Saint Jacques, crème au lard, risotto 32€
Scallops, bacon cream, risotto

Filet de fera du Lac, beurre blanc au vin de Marin, purée de patates douces 38€
Fillet of fera, white butter sauce with Marin wine, mashed sweet potatoes

Brick de légumes, purée de patates douces vanillée 27€
Brick of vegetables, mashed sweet potatoes with vanilla

MENU 55€

Œuf parfait façon meurette
Perfect egg murette style



Noix de Saint Jacques, crème au lard, risotto
Scallops, bacon cream, risotto



La noisette dans toutes ses textures et épices
Hazelnut in all its textures and spices

MENU 70€

Gravlax de saumon maison, crème fouettée citronnée
Homemade salmon gravlax, lemon whipped cream

Ou

Foie gras poêlé à la figue, pain d'épices maison, chutney de figues
Pan-fried foie gras with figs, homemade gingerbread, fig chutney



Filet de bœuf, sauce Abondance, crozets au vin rouge
Fillet of beef, Abondance sauce, red wine crozets

Ou

Filet de fera du lac, beurre blanc au vin de Marin, purée de patates douces
Fillet of fera, white butter sauce with wine from Marin, mashed sweet potatoes



Dessert au choix de la carte
Choice of dessert from the menu



Véritable institution dans le Chablais, l'Hôtel La Verniaz a traversé les époques en ne perdant rien de son cachet et de son authenticité. L'origine du nom de cette ancienne ferme savoyarde du XVIIème siècle vient du mot celtique « vergne » qui désigne l'Aulne, un arbre présent au bord des cours d'eau.

Dans les années vingt, la bâtisse est transformée par Auguste Florinetti en salon de thé. Baptisé « La Potinière », c'est un lieu de rencontre et d'échange pour la société Evianaise. La Verniaz devient un hôtel en 1932. Au cœur d'un immense écrin de verdure, l'établissement hôtelier écrit le premier chapitre de son histoire. Suzanne et Marcel Verdier reprennent La Verniaz neuf ans plus tard. Ils en font un établissement de prestige où ils transmettent leur savoir et leur passion pour l'Hostellerie. Un couple important qui marquera l'histoire de cette maison et accueillera de nombreuses personnalités comme Elizabeth Taylor, Charlie Chaplin, Serge Gainsbourg et Jane Birkin. La Verniaz devient une adresse incontournable des bords du Lac Léman.

Séduit par le charme et la quiétude du lieu, l'Evian Resort reprend la gestion de l'établissement courant 2021.

Une volonté affichée : Préserver l'âme de l'hôtel, de ses chalets et maintenir les standards de gastronomie de la table de La Verniaz, une référence dans la région qui propose une cuisine de caractère, traditionnelle et généreuse ainsi qu'une carte des vins riche en appellations de toutes les régions françaises.

Au plaisir de vous accueillir dans cet établissement centenaire, qui continue à écrire son histoire au fil du temps.



A true institution in the Chablais, the Hôtel La Verniaz has endured through time without losing any of its charm and authenticity. The origin of the name of this former Savoyard farmhouse dating from the 17th century comes from the Celtic word "Vergne" which means alder, a tree which grows at the water's edge.

In the 1920s, the building was converted into a tea room by Auguste Florinetti. Renamed "La Potinière", it was a meeting and socializing venue for Evian society.

La Verniaz became a hotel in 1932. In the heart of a vast, verdant setting, it wrote the first chapter in its history. Suzanne and Marcel Verdier took over La Verniaz nine years later. They transformed it into a prestigious establishment, applying all their knowledge and passion for the hospitality industry. They were important figures who would make their mark on the history of this establishment, and welcome numerous celebrities such as Elizabeth Taylor, Charlie Chaplin, Serge Gainsbourg and Jane Birkin. La Verniaz became a place-to-be on the shores of Lake Geneva.

Enchanted by the charm and the tranquility of the location, the Evian Resort took over management of the establishment in 2021. Their aims: to preserve the soul of the hotel and its chalets and maintain the high standards of fine-dining at the La Verniaz restaurant, a gold-standard in the region offering traditional, generous cuisine with character as well as a wine list featuring appellations from all of France's regions.

We are pleased to welcome you to this centuries-old establishment, which continues to make its own history as time goes by.

MENU ENFANTS / CHILDREN'S MENU 20€

Truite fumée et gelée de fruits tropicaux
Smoked trout and tropical fruit jelly

Ou

Vol au vent fricassées de champignons, purée de carotte
Mushroom fricassee vol au vent, carrot purée



Filet de bœuf, écrasé de pomme de terre
Beef tenderloin, mashed potatoes

Ou

Pavé de merlu rôti, risotto
Roasted hake steak, risotto



Notre sélection de glaces et sorbets Bio (2 boules au choix)
Our selection of organic ice creams and sorbets (2 scoops)

Ou

Tarte aux fruits de saison déstructurée
Deconstructed seasonal fruit tart