



LA VERNIAZ

RESTAURANT



LA VERNIAZ

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 XVII^{ème} 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.

ENTRÉES / STARTERS

| | |
|---|-----|
| Foie gras de canard au porto, pain d'épice au cacao, coulis de mangue et poivre de Java <i>Duck foie gras with port, gingerbread with cocoa, mango coulis and Java pepper</i> | 27€ |
| Maki de truite fumée au chèvre frais et basilic, gelée de fruits tropicaux <i>Smoked trout maki with fresh goat's cheese and basil, tropical fruit jelly</i> | 25€ |
| Risotto Carnaroli au crémeux d'herbes du jardin et légumes de saison en plusieurs textures <i>Carnaroli risotto with garden herb crémeux and seasonal vegetables in various textures</i> | 22€ |
| Quenouille de chèvre frais du pays d'en haut aux herbes folles du jardin <i>Fresh local mountain goat's cheese with mixed garden herbs</i> | 20€ |
| Œuf parfait, sauce Waldorf et asperges aux deux couleurs <i>The perfect egg, Waldorf sauce and two colors of asparagus</i> | 21€ |

PLATS / MAIN COURSES

| | |
|---|-----|
| Pluma de porc aux saveurs d'Asie en cuisson douce, pulpe de Charlotte aux fruits secs et jus de cuisson <i>Pork pluma with Asian flavours, slow-cooked, Charlotte potato purée with dried fruit, cooking juices</i> | 40€ |
| Croustillant de pomme de ris de veau, déclinaison de céleri boule et jus de veau à la crème de cassis <i>Crispy heart sweetbreads, celeriac medley and veal jus with blackcurrant liqueur</i> | 42€ |
| Agneau au cœur de jeunes pousses d'épinard, choumenta à l'Abondance et mini carotte fanes <i>Lamb with herb crust, cabbage-polenta with Abondance cheese and baby carrots with their tops</i> | 40€ |
| Filet d'esturgeon saisi au beurre de cacao, ruban de Bleue d'Artois et réduction de vin du Jura infusée à la citronnelle <i>Sturgeon fillet pan-fried with cocoa butter, ribbon of Bleue d'Artois potato and Jura wine reduction infused with lemon grass</i> | 36€ |
| Pavé de Merlu juste poêlé, minestrone de légumes racines, onctueux à la verveine et vinaigrette de pomelo <i>Pan-fried hake fillet, root vegetable minestrone, creamy verbena and pomelo dressing</i> | 32€ |

MENU 55€

Œuf parfait, sauce Waldorf et asperges aux deux couleurs
The perfect egg, Waldorf sauce and two colors of asparagus



Pavé de Merlu juste poêlé, minestrone de légumes racines, onctueux à la verveine et vinaigrette de pomelo
Pan-fried hake fillet, root vegetable minestrone, creamy verbena and pomelo dressing



Bombe glacée à la Chartreuse
Iced bombe with Chartreuse

MENU 75€

Foie gras de canard au porto, pain d'épice au cacao, coulis de mangue et poivre de Java
Duck foie gras with port, gingerbread with cocoa, mango coulis and Java pepper

Ou

Maki de truite fumée au chèvre frais et basilic, gelée de fruits tropicaux
Smoked trout maki with fresh goat's cheese and basil, tropical fruit jelly



Pluma de porc aux saveurs d'Asie en cuisson douce, pulpe de Charlotte aux fruits secs et jus de cuisson
Pork pluma with Asian flavours, slow-cooked, pulpe de Charlotte aux fruits secs and cooking juices

Ou

Filet d'esturgeon saisi au beurre de cacao, ruban de Bleue d'Artois
et réduction de vin du Jura infusée à la citronnelle
*Fillet of sturgeon pan-fried with cocoa butter, ribbon of Bleue d'Artois potato
and Jura wine reduction infused with lemon grass*



La Pomme Granny et son basilic
Granny Smith apple and basil

Ou

Le Soufflé de la Verniaz
La Verniaz's soufflé

CHARIOT DE FROMAGES / CHEESE TROLLEY

Une sélection de fromages affinés et de nos artisans locaux 12€
A selection of matured cheeses and from our local artisans

DESSERTS

La Pomme Granny et son basilic 16€
Granny Smith apple and basil

Tout en chocolat et feuillantine pralinée 18€
All-chocolate dessert and praline feuillantine

Bombe glacée à la Chartreuse 12€
Iced bombe with Chartreuse

Le Soufflé de La Verniaz 20€
La Verniaz's soufflé

L'agrume dans tous ses états 16€
Citrus fruit medley

MENU ENFANTS / CHILDREN'S MENU 20€

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

Ou

Risotto aux légumes de saison
Seasonal vegetable risotto



Croustillant de volaille, crème de panais et pommes frites
Crispy poultry, parsnip cream and fries

Ou

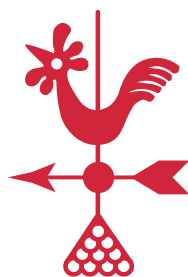
Pavé de Merlu rôti, poêlée de légumes du moment
Roasted hake fillet, pan-fried vegetables of the moment



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



La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé. Prix nets taxes et services compris en euros. Hors boissons.
Nos maîtres d'hôtel sont à votre disposition pour vous informer sur la présence des allergènes dans nos plats ainsi que sur la provenance de nos viandes
(affichage présent en salle également).

*Caution, abuse of alcohol is dangerous for your health. Net prices in euros, service & VAT included. Drinks not included.
Our Maître d's are available to provide you with details of allergens in our dishes and the origin of our meats (also displayed in the restaurant).*