

Menu Escapade Gourmande

Mise en bouche

Chartreuse d'asperges blanches du Domaine Galis et langoustines crues marinées, petits pois et mourois des oiseaux

Omble chevalier du Lac Léman en croûte de pain, gigolettes de grenouilles fraîches, ail des ours et carottes nouvelles

Et/ou

Cœur de ris de veau braisé, mousseline de céleri et copeaux de noisettes, asperges vertes poêlées au beurre

Fromages frais et affinés d'Ici et d'Ailleurs

Ou

Fromage blanc à la Crème fraîche

Carré chocolat Santarem Weiss, citron de Sorrente crémeux et glace aux cacahuètes caramélisées

Menu Escapade 4 services

46.00 Euros

Entrée, Plat, fromage et dessert

Menu Escapade 5 services

58.00 Euros

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert

Menu Dégustation

86.00 Euros

Menu dégustation en 7 services

(Menu surprise avec des plats signatures du chef Jérôme Raymond, servi pour l'ensemble des convives d'une même table.)

Taxes et service compris