

# VOUS

## Déjeuner

### Entrées

- Dubarry, Vierge de Sommités, Jaune Confit et Caviar 41
- Truite du Léman Cuite au Sel, Livèche, Oxalis et Condiments Acidulés 36
- Pormonier Maison, Noisette, Beaufort et Sauce Vin Jaune 33

### Plats

- Fricassée de Petits Pois de Guillaume, Girolles et Oignons Nouveaux 39
- Poisson du Léman, Poivrade Croustillant et Réduction à l'Oseille 45
- Volaille de Bresse, Pomme de Terre Confite, Sauce Poulette Marjolaine 50

### Fromages

- Sélection de 3 Fromages Affinés 18
- Reblochon Foisonné 18

### Desserts

- Chocolat du Bélize, Noisette et Vanille 18
- Rhubarbe, Serpolet et Sorbet Lactique 18

*Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations. Prix nets, taxes et services compris.*

# VOUS

## Déjeuner et Diner

### Menu du Chef

*(Le menu est servi pour l'ensemble des convives)*

90

- Entrée, Plat, Dessert (selon le choix du Chef)

### Menu Découverte

*(Le menu est servi pour l'ensemble des convives)*

135

- Truite du Léman Cuite au Sel, Livèche, Oxalis et Condiments Acidulés
- Fricassée de Petits Pois de Guillaume, Girolles et Oignons Nouveaux
- Volaille de Bresse, Pomme de Terre Confite, Sauce Poulette Marjolaine
- Sélection de 3 Fromages Affinés
- Soufflé du Moment

### Menu Signature

*(Le menu est servi pour l'ensemble des convives)*

190

- Truite du Léman Cuite au Sel, Livèche, Oxalis et Condiments Acidulés
- Dubarry, Vierge de Sommités, Jaune Confit et Caviar
- Poisson du Léman, Poivrade Croustillant et Réduction à l'Oseille
- Fricassée de Petits Pois de Guillaume, Girolles et Oignons Nouveaux
- Pormonier Maison, Noisette, Beaufort et Sauce Vin Jaune
- Volaille de Bresse, Pomme de Terre Confite, Sauce Poulette Marjolaine
- Reblochon Foisonné
- Soufflé du moment

*Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations. Prix nets, taxes et services compris.*