

# VOUS

## Déjeuner

### Entrées

- Cœur de Tomate de Vuiz-en-Sallaz, Reine des Prés et Caviar 35
- Omble du Léman, Ail des Ours et Vierge Acidulée 33
- Pormonier Maison, Noisette, Beaufort et Sauce Vin Jaune 31

### Plats

- Fleur de Courgette Farci au Safran de Savoie 35
- Homard Bleu, Pommes Primeurs et Sauce Nantua à la Berce 55
- Côte de Veau, Aubergines fumées, Girolles et Jus de Veau 47

### Fromages

- Sélection de 3 Fromages Affinés 18
- Reblochon Foisonné 18

### Desserts

- Chocolat du Bélize, Noisette et Vanille 18
- Myrtilles de Savoie, Serpolet et Sorbet Lactique 18

# VOUS

## Déjeuner et Dîner

### Menu du Chef

90

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

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

### Menu Découverte

135

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

- Cœur de Tomate de Vuiz-en-Sallaz, Reine des Prés et Caviar
- Fleur de Courgette Farci au Safran de Savoie
- Côte de Veau, Aubergines fumées, Girolles et Jus de Veau
- Sélection de 3 Fromages Affinés
- Soufflé du Moment

### Menu Signature

190

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

- Cœur de Tomate de Vuiz-en-Sallaz, Reine des Prés et Caviar
- Omble du Léman, Ail des Ours et Vierge Acidulée
- Fleur de Courgette Farci au Safran de Savoie
- Homard Bleu, Pommes Primeurs et Sauce Nantua à la Berce
- Pormonier Maison, Noisette, Beaufort et Sauce Vin Jaune
- Côte de Veau, Aubergines fumées, Girolles et Jus de Veau
- Reblochon Foisonné
- Soufflé du moment

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