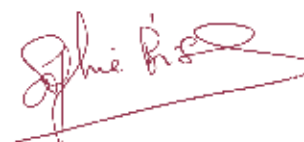


Mise en bouche...

Soyez les bienvenus au sein de notre auberge centenaire située entre lac et montagnes. Avec mon équipe, nous nous faisons un plaisir d'exalter vos papilles à travers une cuisine sincère qui a su traverser les époques et bâtir notre réputation dans un environnement unique décrit par Winston Churchill comme "le plus beau pays du monde".

Naviguez maintenant à travers la carte et faites escale où bon vous semble.

Excellent appétit...



Sophie Bisson



Croisière

(minimum 2 personnes)

175

Euros

Le Homard Bleu et la Tête de Veau,

Rôtis, Tarte Fine Printanière et Mêlée d'herbes, Vinaigrette de Crustacés

Le Foie gras de Canard Français,

Poêlé, Pruneaux Confits à la Mondeuse Epicée, Glace à l'huile d'Olives très mûres

La Sole de Petit Bateau,

A la Vapeur, Etuvée de Coquillages à la Coriandre, Raviole de Cébettes et Tomates Confités

L'Écrevisse « Pattes Rouges »,

En Gratin, Façon Marguerite Bise

Le Ris de Veau de Lait,

Doré en Casserole, Déclinaison autour de la Carotte Fane, Jus à la Réglisse

Les Fromages,

Affinés par Madame Richard et Monsieur Dubouloz

La Framboise,

Crousti-Fondante, Sorbet Fromage Blanc

Le Chariot,

Pâtisseries de l'Auberge

Mignardises et Petits Fours



Baie d'Argent

(minimum 2 personnes)

130

Euros

La Féra du Lac d'Annecy,

Légèrement Fumée, en Duo de Foie Gras de Canard et Pomme Granny

Le Sandre ,

A la Plancha, Asperge Gratinée au Beaufort, Morilles à la Crème et au Vin Jaune

Le Pigeon de Racan,

En Cocotte, Sucs de Cuisson réduits, Sucrine aux Petits Pois à la française

Les Fromages,

Affinés par Madame Richard et Monsieur Dubouloz

La Framboise,

Crousti-Fondante, Sorbet Fromage Blanc

Le Chariot,

Pâtisseries de l'Auberge

Mignardises et Petits Fours



Rêverie du Lac

(minimum 2 personnes)

78

Euros

La Canette « Miéral »,

En Pâté Croute, Légumes Acidulés du Jardin, Gelée de Canard aux Reflets d'Or

La Truite de Lac,

Le Cœur de Filet mi-cuit, la Quenelle Fondante, Nage Emulsionnée aux Condiments Citrons

Les Fromages,

Affinés par Madame Richard et Monsieur Dubouloz

La Framboise,

Crousti-Fondante, Sorbet Fromage Blanc

Le Chariot,

Pâtisseries de l'Auberge

Mignardises et Petits Fours

Et pour nos Jeunes Convives,

Nous suggérons le choix d'une Entrée, d'un Poisson ou d'une Viande et d'un dessert



Entrées froides & chaudes

La Féra du Lac d'Annecy, Légèrement Fumée, en Duo de Foie Gras de Canard et Pomme Granny	38
La Canette « Miéral » En Pâté Croute, Légumes Acidulés du Jardin, Gelée de Canard aux Reflets d'Or	36
Le Homard Bleu et la Tête de Veau, Rôtis, Tarte Fine Printanière et Mêlée d'herbes, Vinaigrette de Crustacés	48
Le Foie gras de Canard Français, Poêlé, Pruneaux Confits à la Mondeuse Epicée, Glace à l'huile d'Olives très mûres	40
L'Œuf Fermier, Mollet, Crémeux de Parmesan, Saladine Croquante, Vinaigrette Caesar	38
La Grenouille, En Cappuccino, Royale de Persil et Ail des Ours, Sauce Poulette	42
Le Caviar d'Aquitaine, Sélection « Perlita » 100g	340



Poissons & crustacés

L'Écrevisse « Pattes Rouges », 57
En Gratin, Façon Marguerite Bise

La Sole de Petit Bateau, 62
A la Vapeur, Etuvée de Coquillages à la Coriandre, Raviole de Cébettes et Tomates Confités

La Truite de Lac, 46
Le Cœur de Filet mi-cuit, la Quenelle Fondante, Nage émulsionnée aux Condiments Citrons

Le Sandre, 48
A la Plancha, Asperge Gratinée au Beaufort, Morilles à la Crème et au Vin Jaune

Et selon la Pêche, nous vous proposons en toute simplicité,

Ombre Chevalier 58
Meunière ou Poché

Perche ou Féra 38
Meunière



Viandes & volailles

La Poulette de Bresse « Miéral », Braisée à l'Estragon (pour deux personnes) en Deux Services	110
Le Ris de Veau, Doré en casserole, Déclinaison autour de la Carotte Fane, Jus à la Réglisse	54
Le Pigeon de Racan, En Cocotte, Sucs de Cuisson réduits, Sucrine aux Petits Pois à la française	55
Le Filet de Bœuf Charolais, Grillé au Poivre Rare de Madagascar, Pommes de Terre Bonnotte Confites aux Echalotes et Fleur de Thym	49

Sur commande, un plat légendaire de l'Auberge :

La Poularde de Bresse Souvaroff (pour quatre personnes) Toute la finesse de la volaille de Bresse, farcie de truffes et foie gras de canard, Délicatement cuite à l'étouffée dans une cocotte lutée.	580
---	-----



Les Fromages

Le Chariot,	23
Les fromages affinés par Madame Richard et Monsieur Dubouloz	

Douceurs & gourmandises

De notre Chef Pâtissier FRANK FLEURANCE

Fraîcheur de Sorbets, Glaces et Fruits de Saison,	22
Servie au Plateau	
Le Chariot,	25
Pâtisseries de l'Auberge	
Le Gourmand,	38
Fraîcheur de Sorbets, Glaces et Fruits de Saison, associée au Chariot des Pâtisseries de l'Auberge	
La Framboise,	22
Crousti-Fondante, Sorbet Fromage Blanc	
La Fraise, (Prix par personne, minimum 2 personnes)	30
Flambée, Caramélisée dans son Jus, Sorbet verveine citron	
Le Soufflé Chaud, au Choix :	
Chocolat Araguani, Glace Pistache	25
Grand Marnier, Confit d'Oranges Amères	25
Marguerite, Emietté de Macarons et Violettes de Toulouse	25
Framboise, Glace Vanille	25

Nous vous proposons une large gamme de produits Maison dans notre BOUTIQUE