

Menu

59 euros

FLORIMONT

HÔTEL

MENU Éveil des sens

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Pois cassés † Au sésame, truite gravlax, citron confit

ou

Persillé d'Héry en feuillantine † Brunoise fraîcheur de courgette et poivron, émulsion basilic

PLATS

Féra du lac Léman † Coque d'ail et épinard, condiment à la framboise

ou

Agneau de pays † En carré, oignon rôti, crème de brocolis et jus corsé

FROMAGES

Assiette de fromages frais et affinés de nos régions † Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011

ou

Faisselle † Crème ou coulis de fruits ou ciboulette et échalotes

DESSERTS

Pêche † Pochée, streusel vergeoise et sorbet orgéat

ou

Chocolat Manjari † Tartelette, cassis et groseille, nougatine de grué, fraîcheur d'Oabika

MIGNARDISES

- Prix nets en euros -

Nous cuisinons maison à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats venaient à manquer.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel.