

*Vous pouvez trouver sur notre carte les
produits de nos artisans producteurs de qualité*

Agrumes : Olivier Garibal, Kalamata (Grèce)

Beurre : Lou de Lozère, Mende (48)

Boucher : Jean Comte, Rumilly (74)

Boucher : J.A Gastronomie, St Barthélémy d'Anjou (49)

Boucher : Boucherie Jargot, Faverges (74)

Cafés : L'arbre à Café, Paris (75)

Charcuteries : Maxence Baud, Villaz (74)

Escargots : Philippe Heritier – Domaine des Orchis, Poisy (74)

Foie Gras : Maison Masse, Limonest (69)

Fraises : Pascal Chatelain, Loisin (74)

Fromages : Fromagerie Paccard, Manigod (74)

Fromages : Marc Dubouloz, Annecy (74)

Huile d'Olive : Chris et Olive, Kalamata (Grèce)

Huîtres : Jean-Jacques Cadoret, Finistère (29)

Lait : Ferme de Maxime Cartier, Thusy (74)

Légumes : Eric Roy les jardins des Roys, St Genouph (37)

Ormeaux : Sylvain Huchette, Plouguerneau, (29)

Pains : Boulangerie Panatier, Veyrier-du-Lac (74)

Pommes de terre rattes de Santerre : Maison Bayard, Laucourt (80)

Pommes et poires : Maison Lacroix, Cercier (74)

Poissons et Œufs de lac : Nathalie et Eric Jacquier, Lugrin (74)

Poissons et Crustacés : Marie Luxe, Le Rheu (35)

Truffe : Plantin truffe, Puyméras (84)

Nos menus « découverte »

Entre lac, mer et montagne

*Les Alpes étaient autrefois le berceau des civilisations Celtiques,
l'origine de ce mot, vient de Albos
signifiant le monde d'en haut et Albho : Blanc.*

Parcours de vie 4 Souvenirs 126€

Fromages en supplément au tarif de 32€

(Disponible uniquement le midi en semaine hors jours fériés)

Racines paysannes 6 Sens 214€

Fromages en supplément au tarif de 32€

Vents d'Ouest 8 Souffles 244€

Fromages inclus

Nant Blanc 10 Ascensions 264€

Fromages inclus

Conte Vents 8 Vagues 340€

et Marées *Fromages inclus*

Autour de nos produits d'exception, au fil des saisons !

Menu unique pour l'ensemble des convives

Nos équipes ont été ravies de vous accueillir

Salle

Fanny - Directrice de salle
Sita - Directrice de salle Junior
Léo - Maître d'hôtel
Oscar - Assistant Maître d'hôtel
Adeline - Chef de rang
Cassandre - Chef de rang
Raphaël - Demi-Chef de rang
Luiz - Commis
Charlotte - Responsable petit-déjeuner

Sommellerie

Bastien - Directeur Sommelier
Claire - Chef sommelière
Luc - Sommelier

Service d'étage

Rudolphe - Gouvernant
Sonny - Assistant Gouvernant

Réception

Laurent - Chef de réception
Lolita - Assistante Chef de réception
Margot - Réceptionniste
Mégane - Réceptionniste

Administration

Aurélié - Assistante de direction
Nathalie - Comptable

Cuisine

Germain - Chef exécutif
Léa - Chef
Sylvestre - Second
Alix - Chef de partie poissons
Jules - Chef de partie garde-manger
Claire - Chef de partie viandes
Mathis - Demi-Chef de partie
Alessia - Commis
Micaella - Commis
Paul - Commis
Elise - Commis

Pâtisserie

Max - Chef pâtissier
Elie - Second
Octave - Chef de partie
Yoann - Commis
Tanguy - Commis

Plonge

Mohamed - Plongeur
Ridjali - Plongeur
Moussa - Plongeur

Maintenance technique

Cyrille - Technicien
Thierry - Technicien

« Kenavo » : Au Revoir

« D'Ur Wech All » : A une autre fois ...

You can find below our quality producers

- Abalones : Sylvain Huchette, Plouguerneau (29)
- Apples and Pears : Maison Lacroix, Cercier (74)
- Bucher : J.A Gastronomie, St Barthélémy d'Anjou (49)
 - Bucher : Jean Comte, Rumilly (74)
 - Bucher : Boucherie Jargot, Faverges (74)
 - Butter : Lou de Lozère, Mende (48)
- Breads : Boulangerie Panatier, Veyrier-du-Lac (74)
 - Charcuteries : Maxence Baud, Villaz (74)
- Cheese : Fromagerie Paccard, Manigod (74)
 - Cheese : Marc Dubouloz, Annecy (74)
- Citrus : Olivier Garibal, Kalamata (Grèce)
- Coffee : L'arbre à Café, Paris (75)
- Foie Gras : Maison Masse, Limonest (69)
- Lake Fish & fish eggs : Nathalie et Eric Jacquier, Lugrin (74)
 - Milk : Maxime Cartier farm, Thusy (74)
 - Olive oil : Chris et Olive, Kalamata (Grèce)
- Oysters : Jean-Jacques Cadoret, Finistère (29)
- Snails : Philippe Heritier – Domaine des Orchis, Poisy (74)
 - Strawberries : Pascal Chatelain, Loisin (74)
- Vegetables : Eric Roy les jardins des Roys, St Genouph (37)
 - Potatoes : Maison Bayard, Laucourt (80)
 - Shellfish : Marie Luxe, Le Rheu (35)
 - Truffle : Plantin truffe, Puyméras (84)

Our menus

Between lake, sea and mountain

*Alps used to be the cradle of Celtic civilization,
the origin of this word comes from Albos,
wich means "The world from up there" and Albho : White*

Parcours de vie 4 Courses menu 126€

Cheese not included – 32€ per person

(Available for lunch, from Wednesday to Friday, not available on bank holidays)

Racines paysannes 6 Courses menu 214€

Cheese not included – 32€ per person

Vents d'Ouest 8 Courses menu 244€

Cheese included

Nant Blanc 10 Courses menu 264€

Cheese included

Conte Vents 8 Courses menu 340€

et Marées *Cheese included*

Turned on our refined products, as seasons go by!

Single menu for all the guests

Our teams were glad to welcome you

Restaurant

Fanny - Restaurant Head manager
Sita - Junior Head manager
Léo - Head waiter
Oscar - Assistant Head waiter
Adeline - Chef de rang
Cassandra - Chef de rang
Raphaël - Demi-Chef de rang
Charlotte - Breakfast manager

Sommellerie

Bastien - Sommelier manager
Claire - Chef Sommelier
Luc - Sommelier

Housekeeping

Rudolphe - Head housekeeping
Sonny - Assistant Head housekeeping

Reception

Laurent - Front desk manager
Lolita - Assistant Front desk manager
Margot - Receptionist
Mégane - Receptionist

Administration

Aurélie - Management assistant
Nathalie - Accountant

Cuisine

Germain - Head Chef
Léa - Chef
Sylvestre - Second
Alix - Chef de partie fish
Jules - Chef de partie starters
Claire - Chef de partie meat
Mathis - Demi-Chef de partie
Alessia - Commis
Micaella - Commis
Paul - Commis
Elise - Commis

Pastry

Max - Pastry Chef
Elie - Second
Octave - Chef de partie
Yoann - Commis
Tanguy - Commis

Plonge

Mohamed - Plongeur
Ridjali - Plongeur
Moussa - Plongeur

Maintenance

Cyrille - Technician
Thierry - Technician

« Kenavo » : Goodbye

« D'Ur Wech All » : See you next time...