

# LA VOILE

VOYAGE GOURMAND ENTRE LAC ET MONTAGNES,  
PAR ADRIEN TUPIN-BRON ET SA BRIGADE.



AUTHENTICITÉ. RESPECT DES PRODUITS. CRÉATIVITÉ

*«Partagez ma passion pour la cuisine  
autour de produits sélectionnés avec soin  
au rythme des saisons.  
Entre créativité et authenticité,  
vivez une expérience en plusieurs temps...»*

## INITIATION

En 3 temps

65€

## ÉVASION

En 5 temps

85€

## ÉMOTION

En 8 temps

( au choix de notre chef )

115€

\* les menus sont servis pour l'ensemble de la table

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'Hôtel.

## MENU INITIATION

Tomates de couleurs,  
Chèvre des Aravis

\* \* \* \* \*

Féra du Léman,  
Petits pois & Porcayou de chez Maxence Baud

\* \* \* \* \*

Chocolat « Cuvée du Sourceur »,  
Fraîcheur de menthe

## MENU ÉVASION

Comme une Moule frite

*Ou*

Canard « Excellence Miéral »,  
Taillé à cru, Poivron rouge & Framboise

\* \* \* \* \*

Féra du Léman,  
Petits pois & Porcayou de chez Maxence Baud

\* \* \* \* \*

Filet de Bœuf mûré,  
Carotte fane parfumé au Sapin

\* \* \* \* \*

Mousse de Beaufort & Abricot rôti

\* \* \* \* \*

Fraise Gariguettes,  
Parfait glacé d'Olive Kalamata & Roquette

*Ou*

La Cerise,  
Pochée à la Cardamome & Chocolat

## À LA CARTE

\*\*\*\*\*

### POUR COMMENCER

Tomates de couleurs,  
Chèvre des Aravis

27€

Comme une Moule frite

29€

Canard « Excellence Miéral »  
Taillé à cru, Poivron rouge & Framboise

30€

\*\*\*\*\*

### AU FIL DE L'EAU

Féra du Léman,  
Petits pois & Porcayou de chez Maxence Baud

52€

Saint-Pierre de Bretagne,  
Courgette & Mélisse

55€

## DES PRÉS ET BASSE-COUR

Filet de Bœuf maturé,  
Carotte fane parfumé au Sapin

52€

Ris de Veau,  
Oignon & Girolle

56€

\*\*\*\*\*

## FROMAGES

Assiette de Fromages d'Alain Michel Artisan Fromager

16€

\*\*\*\*\*

## UN MOMENT DE DOUCEUR

Fraise Gariguette,  
Parfait glacé d'Olive Kalamata & Roquette

18€

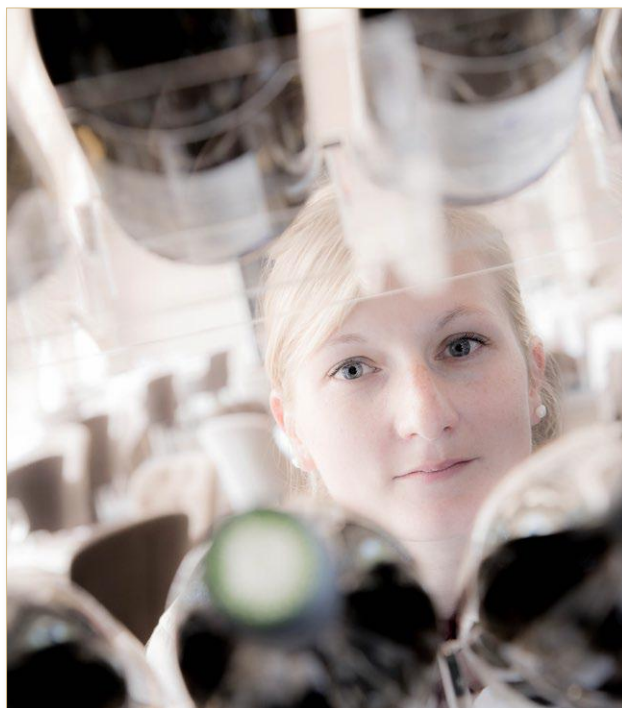
Chocolat « Cuvée du Sourceur »,  
Fraîcheur de menthe

18€

La Cerise,  
Pochée à la Cardamone & Chocolat

18€

DÉCOUVREZ  
LES ACCORDS METS & VINS  
DE NOTRE CHEF SOMMELIÈRE, ISABELLE MABBOUX.  
- Finaliste du concours du Meilleur Sommelier de France -



INITIATION 45 € / ÉVASION 70 € / ÉMOTION 90 €

\*\*\*\*\*

L'ACCORD GRANDS CRUS 150 €  
*Disponible avec tous nos menus*

Morey Saint-Denis 'La Bidaude' Domaine Lucien Lemoine 2013  
Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Bonneau du Martray 2006  
Chambolle Musigny 1er Cru 'Les Sentiers' Domaine Sigaut 2013  
Saint-Emilion Grand Cru Classé Château La Tour Figeac 2009  
Sauternes Château Suduiraut 1er Cru Classé 2010



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'Hôtel.