LA YOURTE

BRASSERIE MAISON

Dernière les Terrasses...

Après un parcours parmi les plus grands chefs étoilés à Paris, Laurent décide de revenir aux sources en Haute-Savoie et l'installe sur les bords du Léman. Accompagné de son épouse Laure - toujours à la recherche des nouvelles idées et de nouveaux challenges, il prend possession des cuisines de « La Yourte » pour notre plus grand plaisir gustatif.

Produits régionaux

Pochat | Reblochon

ENTRÉES DE SAISON

Nos Planches au choix	
Charcuteries	20€
Fromages	19€
Mixte	22€
Salade Paysanne	
Lardons, oignons, croûtons	16€
Saumon gravlax,	
légumes en salade aux herbes	17€
Œufs de poule, mayonnaise	6€
moutarde ancienne et fines herbes	
Poulpe, caviar d'aubergine, huile vierge	18€
aux fines herbes	
Salmonjo Andalou, jambon Serrano	8€
Tartaki de canard, gucamole, salade,	16€
noix et vinaigrette au soja	
Burrata, tomates et pesto aux noix	12€

PLATS À SAVOURER

Burrata, tomates, jambon Serrano et	21€
pesto aux noix	
Burrata, tomates, saumon gravlax et	22€
pesto aux noix	
Salade Brasserie Maison	
poulet croustillant et aux épices Cajun,	16€
batata, tomates, fenouil, oeuf dur	
et Grana Padano	
Poulpe à la plancha, coulis de tomates	30€
au piment d'Espelette	
Encornets rôtis ® et pavoises au piment	18€
d'Espelette	
Saumon à la plancha, huile vierge	22€
gourmande	
Cigoline de cochon et **marinée,**	19€
oignon et thym	
Demi-poulet et **rôti** au thym,	19€
mayonnaise au piment d'Espelette	
Magret de canard et **à la plancha,**	22€
jus aux olives	
Tartare de bœuf et **Charolais 180 g**	29€
Entrecôte d'angler de bœuf 180 g	24€
à la planche, façon «Brasserie Maison»	
Burger Brasserie Maison	29€
Burger Brasserie Maison	29€

Un accompagnement au choix pour bien bien plat

Frites, Écrasé de pommes de terre aux olives, Salade verte, Penne à la crème, Légumes de saison, Tomates en salade (huile vierge et ciboulette)

Accompagnement supplémentaire : +4€

®Hors assiettes renversantes

Découvrez

l'assiette RENVERSANTE

Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement dans nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.

Et si on osait ?! Et si on proposait ? L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmet renversé ! Des plats savoureux et étonnants où les légumes de saison sont sauvegardé dévoilés.

Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

Laissez les légumes vous surprendre !

Penne, herbes fraîches,	16€
champignons et Grana Padano	
+ Accompagnement longue de canard à la plancha	+5€
Aubergine fondante au four, légumes de	16€
saison rôtis et coulis de tomates	
+ Accompagnement longue de canard à la plancha	+5€
Courgettes grainées, écrasé de pommes de	16€
terre aux olives et fines herbes	
+ Accompagnement longue de canard à la plancha	+5€
Romaine rôtie, caviar d'aubergines	15€
et coulis de tomates	
+ Accompagnement longue de canard à la plancha	+5€

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred	14€
Pot choco-mascarpone,	6€
confiture de lait	
Pavlova aux fruits rouges	14€
Salade de fruits frais de saison,	6€
sirop à la badiane	
Une boule de sorbet au choix	+1€
Café ou Thé gourmand	12€

FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat* OU Plat*/dessert

20€

*Le plat du jour
Uniquement le midi.

MENU ENFANT

13€

avec boisson, sirop à parfum (2 sirop)
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft au jus de fruit)

PLAT AU CHOIX
Steak haché de bœuf / 90 g
ou **Escalope de saumon** ou **Filet de poulet**
ou **Penne à la tomate**

Accompagnement au choix
Frites ou **Penne à la crème**
ou **Légumes de saison**
ou **Écrasé de pommes de terre aux olives**

DESSERT AU CHOIX
Demi-pamplemousse du Fred
ou **Coupe de glace / sorbet (2 boules)**
ou **Salade de fruits de saison,**
sirop à la badiane

Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs

Le livre des CHEFS

Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, suite qu'une simple garniture. Des recettes simples et gourmandes où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 4€. Carafe au verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC.
La liste des allergènes disponibles sur demande.
L'Bar vegetarian : ®Végétarien / L'Origine Fraîcheur
®Pêche durable: la pêche des canards indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

©Photo Shutterstock