



Après un parcours parmi les

Derrière les fourneaux...

plus grands chefs étoilés à Paris, Laurent décide de revenir aux sources en Haute-Savoie et s'installe sur les bords du Léman. Amoureux des produits locaux, toujours à la recherche de nouvelles idées et de nouveaux challenges, il prend possession des cuisines de « La Yourte » pour notre plus grand plaisir gustatif.

20€

21€

22€

ENTRÉES DE SAISON Nos Planches au choix

Produits régionaux

Pochat: Reblochon

Charcuteries **Fromages** Mixte

5€ Croquetas de jambon ibérique Saumon gravlax, 12€

légumes en salade aux herbes Œufs de poule, mayonnaise 6€ moutarde ancienne et fines herbes

Poulpe, caviar d'aubergine, huile vierge 14€ aux fines herbes Salmorejo Andalou, jambon Serrano 8€

Tataki de canard II, guacamole, salade, 13€ noix et vinaigrette au soja Burrata, tomates et pesto aux noix 12€

Burrata, tomates, saumon gravlax et pesto aux noix Salade Brasserie Maison poulet croustillant II aux épices Cajun, batavia, tomates, fenouil, œuf dur

Burrata, tomates, jambon Serrano et

pesto aux noix

d'Espelette

PLATS

À SAVOURER

21€

22€

20€

22€

et Grana Padano Poulpe à la plancha, coulis de tomates 30€ au piment d'Espelette **Encornets rôtis** et poivrons au piment 18€

gourmande Cigaline de cochon II marinée, 19€ oignon et thym Demi-poulet II rôti au thym, 22€

Saumon à la plancha, huile vierge

mayonnaise au piment d'Espelette

Magret de canard II à la plancha, 22€ jus aux olives Tartare de bœuf II Charolais 180 g 21€

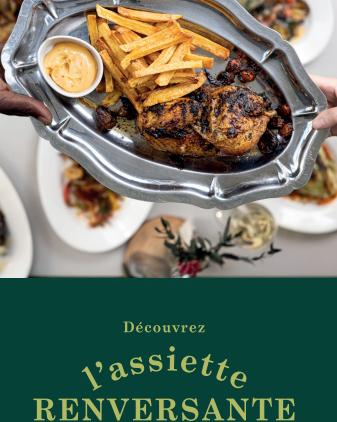
Emincé d'onglet de bœuf 180 g 23€ à la plancha, façon «Brasserie Maison» **Burger Brasserie Maison**

steak haché de bœuf 11 150 g, Cheddar, lard, oignons, tomate et roquette

Un accompagnement au choix pour votre 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



champignons et Grana Padano + Accompagnement Jambon Serrano Aubergine fondante au four, légumes de saison rôtis et coulis de tomates

+ Accompagnement Encornets rôtis

+5€

16€

+5€

16€

+5€

15€

+5€

8€

11€

Courgettes gratinées, écrasé de pommes de terre aux olives et huile vierge + Accompagnement saumon à la plancha Romaine rôtie, caviar d'aubergines et coulis de tomates + Accompagnement Magret de canard à la plancha

NOTES GOURMANDES Les profiteroles de Fred 11€

Pot choco-mascarpone,

Pavlova aux fruits rouges

confiture de lait

Salade de fruits frais de saison. 8€ sirop à la badiane Une boule de sorbet au choix +3€ Café ou Thé gourmand 12€

Entrée/plat* OU Plat*/dessert 20€ Uniquement le midi. MENU ENFANT

> 13€ avec boisson, servi jusqu'à 12 ans

PLAT AU CHOIX Steak haché de bœuf • 150 g ou Escalope de saumon ou Filet de poulet ou **Penne à la tomate**

Accompagnement au choix

Demi-profiterole de Fred

ou Coupe de glace / sorbet (2 boules) ou Salade de fruits de saison, sirop à la badiane

Ca Cuisine d NOS

Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés. En vente dans votre restaurant





FORMULE DÉJEUNER

Frites ou Penne à la crème ou **Légumes de saison** ou **Ecrasé de pommes de terre aux olives DESSERT AU CHOIX**

Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC La liste des allergènes est disponible sur demande.

Plat végétarien. Plat régional. Origine France. Pêche durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.