



GUY LASSAUSAIE

Sablé de féra du Léman en habit vert au basilic,
salade de légumes de printemps au vinaigre d'échalote

ou

Tarte fine de petites langoustines et tomates mi-confites
mouron des oiseaux, purée de petits pois et tapenade,
huile de ciboulette



Filet de sandre cuit sur la peau,
crème d'aubergines à l'ail noir,
pommes grenailles et légumes confits au jus

ou

Carré de porcelet rôti au thym,
côtes de blettes confites voile de moutarde gratiné,
purée de céleri et navets



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

69 euros



GUY LASSAUSAIE

Terrine de foie gras frais de canard et artichaut truffé,
réduction de vieux Porto, fine tarte d'oignons à la lyonnaise

ou

Gâteau de tourteau et avocat
salade de fèves et pois gourmands,
velouté de brebis à la menthe fraîche



Dos de bar de ligne cuit sur la peau,
quenelle lyonnaise et côtes de blettes confites au jus,
chipiron juste saisi

ou

Longe et rognons de veau,
purée de fenouil et endives au Combawa,
trompettes des morts et jeunes navets



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

83 euros



GUY LASSAUSAIE

Dodine de foie gras frais de canard
aux pommes et Sauternes

ou

Salade d'artichauts, champignons et
homard façon grecque de légumes au vinaigre de citron



Filet de rouget-barbet poêlée à l'huile d'olive,
fondue de fenouil et quinoa, jus court safrané au citron

ou

Filet de saint-pierre cuit en fleur de courgettes,
velouté de poireau au curcuma



Granité



Poitrine de pigeon rôti, jeunes navets,
risotto d'épeautre aux noix, pickles de pleurotes,
jus court au poivre Sarawak

ou

Carré d'agneau rôti, crosques d'épaule aux épices douces,
fine purée d'artichaut, jus au poivre de Malabar

Plateau de fromages affinés

Dessert au choix à la carte

95 euros



GUY LASSAUSAIE

LE MENU DECOUVERTE

Un menu choisi pour vous faire découvrir
cinq plats du moment au fil des saisons

Nous espérons vous surprendre agréablement

115 euros
(minimum 2 personnes)



GUY LASSAUSAIE

POUR NOS JEUNES CONVIVES
jusqu'à 12 ans

une entrée, un plat, un dessert
servis en petites portions
proposés de vive voix

20 euros

*Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais du marché,
durant la saison, certains d'entre eux peuvent arriver à manquer.
Merci de votre compréhension*