

• PROPOSITIONS DE MENU •

• ENTRÉE •

Oeuf mollet et potimarron rôti, émulsion aux champignons et huile de truffe, éclats de noisettes torréfiées

ou

Tartare de saumon à l'aneth et au citron vert, condiment avocat, mangue et sésame

ou

Velouté de chou fleur à la noix de muscade, émulsion au persil et magret de canard fumé ∞

• PLAT •

Risotto au butternut, émulsion aux herbes fraîches, tuile au parmesan et copeaux de butternut à l'huile de truffe

ou

Dos de cabillaud en croûte de noisette, carotte et céleri confit, sauce hollandaise aux agrumes

ou

Veau farci aux épinards et pignons de pin, polenta crémeuse aux fines herbes, sauce champignons ∞

• DESSERT •

Pavlova, crémeux au mascarpone, agrumes

ou

Le Tiramisu de ma maman 2.0

ou

Mille-feuille vanille de Madagascar, brunoise de fruits exotiques ∞

• ÉLABORATION •

Cheffe Laure Platiau, qui a œuvré auprès de grands Chefs, tels que Bruno Oger (**), Jacques Maximin (* et Meilleur Ouvrier de France), Philippe Jego (* et Meilleur Ouvrier de France), Emmanuel Renaut (Meilleur Ouvrier de France, Flocon de Sel *** à Megève) et Alain Ducasse (Louis XV *** à Monaco).

Chef Guillaume Richard (Chef au Floris **) à Genève, puis bistronomique pendant 4 ans, finaliste Bocuse d'or France 2017, finaliste championnat du monde de pâté croûte 2018. Depuis 2023, ORIGINE Comptoir Culinaire à Bons-en-Chablais.

Pour vous, notre passion de la cuisine et de la pâtisserie.

∞ suggestions premium