

• PROPOSITIONS DE MENU •

• ENTRÉE •

*Velouté de petit pois parfumé au citron,
fraise et ricotta*

ou

*Tartare de saumon à l'aneth et citron vert,
crème citronnée et copeaux de légumes*

ou

*Asperges blanches et mimosa d'œuf,
vinaigrette onctueuse à l'œuf mollet et ail des ours ∞*

• PLAT •

*Risotto aux asperges,
émulsion à l'ail des ours et tuile parmesan*

ou

*Dos de cabillaud en croûte d'herbes,
gnocchis de pomme de terre et pesto*

ou

*Volaille farcie aux champignons,
pomme de terre confite et sauce morille ∞*

• DESSERT •

Tarte citron meringuée

ou

*Pavlova aux fraises,
coulis de fruits rouges, ganache montée*

ou

*Baba au rhum,
sirop léger à la vanille, fruits rouges et crème légère ∞*

• 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