

Hôtel Les Cygnes**** Maître Restaurateur

Notre Chef Yoann Tanneau vous propose

Nos Entrées

- Crémeux de Butternut, Cromesquis d'Œuf Fermier et Tartine de Duxelles de Champignons 20€
- Ceviche de Truite Fumée par nos Soins, Poire, Pomme, Mousseline de Topinambour, Gel Herbacé 22€
- Marbré de Foie Gras de Canard Maison au Pain d'Épices, Gel Vin Chaud, Brioche Parfumée à l'Orange 24€
- Tartare de Chevreuil à la Betterave et Groseilles, Huile de Truffes et Chips de Légumes Oubliés 26€
- Risotto de Crozets aux Noix de St-Jacques juste saisies et Girolles, Jus de Bœuf Corsé 28€
- La Grande Assiette d'Entrées : Assortiment de nos Entrées 28€ (Hors Menu)
- Salade Mêlée 6€

Nos Poissons Garnis (selon arrivage)

- Médaillon de Lotte Rôtie à l'Os, Tataki de Patate Douce, Espuma Coco Wasabi 32€
- Pavé de Cabillaud Skrei Poché dans un Bouillon de Champignons, Noodle, Pak-Choï Sauté à l'Huile de Sésame, Poutargue Râpée 32€
- Risotto de Crozets aux Noix de St-Jacques juste saisies et Girolles, Jus de Bœuf Corsé 34€
- Filets de Perches Meunière, Sauce Tartare, Pommes Allumettes Maison 33€
- « La Perche des Cygnes », Tarte Fine de Filets de Perche sur une Fondue d'Oignon Doux, Petits Légumes Glacés, Coulis d'Écrevisse légèrement Épicé, Pommes Allumettes Maison 33€

Nos Viandes Garnies

- Ris de Veau Braisé aux Cèpes, Gnocchis Maison, Jus de Veau lié à la Noisette 38€
- Suprême de Volaille Fermière Farcie à la Châtaigne, Crémeux Champignons, Potimarron Rôti 31€
- Pavé de Biche Rôti, Darphin aux Truffes, Réduction de Jus de Cuisson légèrement lié au Chocolat Noir, Chutney Airelles 35€
- Confit de Sanglier en Croûte de Fruits Sec, Dauphines aux Amandes, Jus de Civet 34€
- Filet de Bœuf, Sauce Miroir, Croquette de Pommes de Terres, Fine Ratatouille de Légumes Oubliés 37€

Plats à la découpe : selon arrivage et Hors Menus

Omble Chevalier Rôti au Four, Risotto aux Agrumes, Sabayon Safrané,
Petits Légumes 36€ (Pièce pour 2 personnes, prix par personne)

Suggestion de Viande du Moment 35€ (Pièce pour 2 personnes, prix par personne)

Notre Assiette Végétarienne

- La Grande Assiette Végétarienne, suivant la Saison et l'Humeur du Chef 25€
- Assiette de Pommes Allumettes 8€

Fromages

Sélection de notre Buffet 13€

Fromage Blanc (à la Crème, ou Coulis de Fruits ou au Sirop d'Erable) 7€

Notre Pâtissier vous propose : Nos Douceurs à 12€

Desserts Compris dans les menus

- Finger Chocolat, Cacahuète : Feuillantine Cacahuète, Caramel Cacahuète, Mousse Chocolat, Cacahuètes
- Mille-Feuille : Pommes Caramélisées, Crème au Pain d'Epices, Sorbet Cidre
- Soufflé au Génépi Flambé
- Café Costa Rica et Ras El Hanout Tuiles de Chocolat
- Le Cygne : Notre Dessert Signature
Mousse Coco, Compotée d'Ananas, Gel Passion, Croustillant Amande
- Café ou Thé Gourmand (supplément de 3€ dans un menu)
- Tentation Gourmande « Les Cygnes » (Assortiment de nos différentes pâtisseries...) 15€ (hors Menu)
Champagne Gourmand 19€ (hors Menu)

Consultez également notre carte des Glaces Artisanale

Exemples de nos principaux Fournisseurs (non exhaustif et à titre indicatif) :

Charcuteries :	Sysco France 74
Viandes :	Alpes Viandes, Metzger
Poissons :	Chrono Marée Douvaine, Du Léman à l'Océan à Maxilly
Fruits et Légumes Frais :	Léman Primeur à Thonon 74, Terre de Savoie
Fromages :	Maison Buttay à Thonon 74 ...
Épicerie :	Transgourmet Alpes à La Roche-sur-Foron 74, Thiercellin, Promocash Thonon 74, Sysco
Glaces des Alpes :	Thonon Gourmand à Thonon 74
Œufs :	Maison Pariat à Marin 74 ...
Pain :	Jallon Coup de Pâtes
Jus Frais :	Maison Spur Douvaine

Hôtel Les Cygnes****
Le Charme au Bord même du Léman

Menu Enfant 17€

Jambon Cru de Savoie ou Steak Haché ou Filets de Perches, Pommes Allumettes Maison
Glace Artisanale ou Fromage Blanc ou Pâtisserie Maison

Plat du Jour 20€

Entrée du Jour / Plat du Jour 25€

Plat du Jour / Dessert du jour 25€

Servi le midi du lundi au vendredi inclus, hors jours fériés et fériés Suisse

Menu du Jour 29€

Servi le midi du lundi au vendredi inclus, hors jours fériés et fériés Suisse

Entrée du Jour

Plat du Jour

Dessert

Menu « Découverte » 42€

Ceviche de Truite Fumée par nos Soins, Poire, Pomme,
Mousseline de Topinambour, Gel Herbacé

Suprême de Volaille Fermière Farcie à la Châtaigne,
Crèmeux Champignons, Potimarrons Rôtis

Plateau de Fromages ou Fromage Blanc

Ou

Dessert au choix à la carte ou Coupe de Glace
Supplément de 5€ pour une Coupe arrosée

Les plats du menu ne sont pas modifiables

Menu « Végétarien » 42€

Crèmeux de Butternut, Cromesquis d'Œuf Fermier et Tartine de Duxelles de Champignons

La Grande Assiette Végétarienne, suivant la Saison et l'Humeur du Chef

Plateau de Fromages ou Fromage Blanc

Ou

Dessert au choix à la carte ou Coupe de Glace

Supplément de 5€ pour une Coupe arrosée

Les plats du menu ne sont pas modifiables

Menu « Dégustation » 57€

Tartare de Chevreuil à la Betterave et Groseilles, Huile de Truffes et Chips de Légumes Oubliés

Ou

Marbré de Foie Gras de Canard Maison au Pain d'Épices, Gel Vin Chaud,

Brioche Parfumée à l'Orange

« La Perche des Cygnes », Tarte Fine de Filets de Perche sur une Fondue d'Oignon Doux,
Petits Légumes Glacés, Coulis d'Écrevisse légèrement Épicé, Pommes Allumettes Maison

Ou

Filets de Perches Meunière, Sauce Tartare, Pommes Allumettes Maison

Ou

Pavé de Biche Rôti, Darphin aux Truffes,
Réduction de Jus de Cuisson légèrement lié au Chocolat Noir, Chutney Airelles

Plateau de Fromages ou Fromage Blanc

Dessert au choix à la carte ou Coupe de Glace

Supplément de 5€ pour une Coupe arrosée

Les plats du menu ne sont pas modifiables

Menu « Gastronomique » 78€

Entrée au choix dans la carte

Poisson au choix dans la carte

Pause Digestive

Viande au choix dans la carte

Plateau de Nos Fromage Ou Fromage Blanc

Dessert au choix à la carte ou Coupe de Glace
Supplément de 5€ pour une Coupe arrosée

Menu Ronde des Fromages : 40€



Assiette de dégustation de fromages de notre plateau

Sélection de 12 fromages autour de trois thèmes
« Finesse » « Douceur » « Puissance »

Sélection de trois verres de Vins du Maître d'hôtel

Le tout accompagné d'une salade verte

Dessert au choix

Salade « Automnale » En Plat 25€

Sucrine, Choux Rouge, Betterave, Pommes, Poire, Raisin, Noix,
Cromesquis d'Abondance, Champignons et Gravlax de Biche



Origines

Viandes (nées élevées et abattues) : Tartare de Chevreuil : *France*, Foie Gras : *France (Sud-Ouest)*, Steak Haché : *Charolais France*, Filet de Bœuf : *France*, Veau : *France*,
Volaille : *France*, Biche : *U.E.*, Sanglier : *France*, Jambon Sec de Savoie : *France*, Saucissons Secs et Fumées de Savoie : *France*

Poissons : Omble Chevalier : *Rhône-Alpes*, Perches : *Irlande /Estonie /France*,
Truite : *Pisciculture Petit (Savoie)*, Noix de St-Jacques : *France*, Lotte : *Atlantique Nord-Est /Bretagne*, Cabillaud : *Atlantique Nord*, Écrevisses : *Espagnol*

Afin de respecter le calme de nos clients d'hôtel et les horaires du personnel, nous vous demandons de libérer le restaurant à 15h30 maximum et 23h15 maximum. Cependant, nos salons et jardin sont à votre disposition pour vous servir le café en fin de repas ou pour un moment de détente

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur votre demande

Ici tous nos plats sont de Fabrication Maison comme l'atteste notre titre d'Etat de « Maître Restaurateur » depuis 2010.



Seul le pain est cuit sur place et provient de la Maison Jallon.
Les glaces sont de Fabrication Artisanale, distribuées par la maison Thonon gourmand.

L'emballage des plats à emporter est facturé 1€
Il vous est possible d'apporter votre propre contenant, cependant vous êtes responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant que vous apportez.

Tout emballage manifestement sale ou inadapté pourra être refusé.

Nous n'acceptons pas les chèques et les Francs Suisse
Tous nos prix sont Nets, TVA et Service Compris