

LA YOURTE

LES ESSENTIELS



Derrière les fourneaux...

Après un parcours parmi les 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.

Produits régionaux

Pochat : Reblochon

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix

Charcuteries 20€

Fromages 21€

Mixte 22€

Croquetas de jambon ibérique x6 5€

x9 8€

x12 10€

Poulet  croustillant aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette 8€

ENTRÉES DE SAISON

Carpaccio de bœuf  70 g, basilic et Grana Padano 13€

Saumon gravlax, salade de légumes aux herbes 12€

Œufs de poule, mayonnaise moutarde ancienne et fines herbes 6€

Burrata, tomates et pesto aux noix 12€



PLATS À SAVOURER

Carpaccio de bœuf  140 g, basilic et Grana Padano 23€

Carpaccio de saumon, citron vert, basilic et piment d'Espelette 18€

Saumon à la plancha, huile vierge gourmande 22€

Burrata, tomates, jambon Serrano et pesto aux noix 21€

Burrata, tomates, saumon gravlax et pesto aux noix 22€

Salade Brasserie Maison 20€

poulet  croustillant aux épices Cajun, batavia, tomates, fenouil, œuf dur et Grana Padano

Demi-poulet  rôti au thym, mayonnaise au piment d'Espelette 22€

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

Burger Brasserie Maison 21€

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

Tartare de bœuf Charolais  180 g 21€

*Un accompagnement au choix pour votre plat**

Frites, Écrasé de pommes de terre aux olives, Salade verte, Penne à la crème, Légumes de saison

Accompagnement supplémentaire : + 4€

*Hors assiettes renversantes



Découvrez l'assiette RENVERSANTE

Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.

Et si on inversait les proportions ? L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmet réinventé ! Des plats savoureux et étonnants où les légumes de saison sont savamment travaillés.

Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

Laissez les légumes vous surprendre !

✓ **Carpaccio de courgettes-tomates,** basilic, guacamole et roquette 14€

+ Accompagnement Jambon Serrano +5€

✓ **Courgettes gratinées,** écrasé de pommes de terre aux olives et huile vierge 16€

+ Accompagnement Saumon à la plancha +5€

✓ **Penne,** herbes fraîches, champignons et Grana Padano 16€

+ Accompagnement Jambon Serrano +5€

VEGÉTARIEN



NOTES GOURMANDES

Carpaccio de fraises et ananas, basilic, sirop verveine-vanille 12€

Les profiteroles de Fred 11€

Salade de fruits frais de saison, sirop à la badiane 8€

Une boule de sorbet au choix +3€

Pavlova aux fruits rouges 11€

Coupes glacées : 10€

Fraise melba ou Dame blanche

Café ou Thé gourmand 12€



FORMULE DÉJEUNER

Entrée/Plat du jour

OU Plat du jour/dessert

20€

Uniquement le midi.

MENU ENFANT

13€

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans

(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

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

Frites ou Penne à la crème

ou Légumes de saison

ou Écrasé de pommes de terre aux olives

DESSERT AU CHOIX

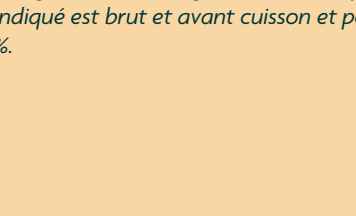
Demi-profiteroles de Fred

ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

ou Salade de fruits de saison,

sirop à la badiane

Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs



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

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 allergies est disponible sur demande.

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