



Les Fresques



inspiré d'une nature en état de grâce,

Les Fresques de Gustave Jaulmes baignent les murs de notre restaurant d'une lumière mille fois réinventée au fil du jour. Nous sommes enchantés de vous accueillir dans ce cadre unique et nous aimerions que ces instants passés à notre table soient à l'unisson. Nous avons fait « nôtre » cette devise d'Anthelme Brillat-Savarin :

“Recevoir quelqu'un, c'est se charger de faire son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit.”

Nous mettrons tout en œuvre pour que la qualité de l'accueil et du service contribuent, au même titre que la finesse de la Cuisine, à vous laisser le souvenir d'un moment inoubliable.

Le Chef, Patrice Vander et toutes les équipes du restaurant Les Fresques, vous souhaitent une excellente dégustation.

« La goutte d'eau cave la pierre, non par la force, mais en tombant souvent. »
Les pontiques d'Ovide

L'eau Minérale d'Evian vous est naturellement
offerte au restaurant les Fresques

Patrice Vander & Stéphane Bougon

Chef de Cuisine et Responsable de salle

vous présentent :

LA CARTE D'ÉTÉ

Juin à Septembre 2019

Pour commencer...

Les Tomates de plein champ

en déclinaison, basilic et espuma de mimolette

30 €

Le Homard bleu

araignée façon tartare aux herbes potagères et huile de basilic

38 €

Le Melon

en géométrie estivale, pastèque, concombre et burrata fumée

29 €

L'Œuf bio des fermes de Marin

sucrine, cubes de féra fumée,
nuage de reine des prés et caviar Oscietre

37 €

Collection

Les Ecrevisses du Lac Léman

sur une royale de foie blond et foie gras,
écume parfumée à la verveine

32 €

Côté mer et lac ...

Le Bar de ligne

artichauts violets, cébettes, copeaux de mini fenouil et olives noires,
émulsion de chorizo Bellota

51 €

Le Saint-Pierre

variation de courgettes, sauce légère à la bière blanche artisanale du Royal

49 €

Le Rouget de « Petit bateau »

ravioles de poivrons doux, poutargue et safran de Drailant

48 €

Le Turbot sauvage

légumes d'été, sabayon léger citron et thym, tuile de pain

52 €



Collection

Selon la pêche d'Éric Jacquier

L'Ombre Chevalier du Lac

cuit meunière, servi avec un épeautre de Sault comme un risotto

88 € (pour 2 personnes)

Côté terre ...

Le Ris de veau

au beurre moussieux de yuzu, miel, abricot, carotte acidulée,
romarin et amandes fraîches

45 €

La Selle d'agneau

tomates vertes, fleur de courgette, padrón, condiments et anchois

45 €

Le Filet de Bœuf d'Abondance

fumé au foin d'alpage, aubergine, jus parfumé au Genepi de Bernex

47 €

The logo consists of the letters 'H' and 'R' in a stylized, serif font. The 'H' and 'R' are connected at the top and bottom, with a horizontal bar between them.

Collection

La Poularde de Bresse

le suprême clouté au foie gras,
fines herbes et vin jaune

46 €

Les Fromages ...

Fromages affinés par Mr Gay

un des Meilleurs Ouvriers de France à Annecy

20 €

Espuma de chevrotin des Aravis

sorbet d'herbes sauvages

20 €

Les douceurs de Stéphane Arrête ...

La Fraise

noix de coco et combawa

19 €

L'Abricot

sauge du potager et vanille

17 €

Le Chocolat noir cœur de Guanaja

agastache du potager et citron vert

20 €

La Framboise

estragon et pistache de Sicile

17 €



Collection

La Griotte

soufflé chaud liqueur de kirsch

21 €

Menu Dégustation 125€

(Hors boissons et préparé pour l'ensemble des convives de la table)

Le Melon

en géométrie estivale, pastèque, concombre et burrata fumée



L'Œuf bio des fermes de Marin

sucrine, cubes de féra fumée,
nuage de reine des prés et caviar Oscietre



Le Saint-Pierre

variation de courgettes, sauce légère à la bière blanche artisanale du Royal



La Selle d'agneau

tomates vertes, fleur de courgette, padrón, condiments et anchois



Espuma de chevrotin des Aravis

sorbet d'herbes sauvages



La Fraise

noix de coco et combawa

Menu Découverte 75€

(Hors boissons)

Les Tomates de plein champ

en déclinaison, basilic et espuma de mimolette

Ou

Le Homard bleu

araignée façon tartare aux herbes potagères et huile de basilic



Le Bar de ligne

artichauts violets, cébettes, copeaux de mini fenouil et olives noires,
émulsion de chorizo Bellota

Ou

Le Filet de bœuf d'Abondance

fumé au foin d'alpage, aubergine, jus parfumé au Génépi de Bernex



Fromage au choix

(Supplément de 20€)



L'Abricot

sauge du potager et vanille

Ou

La Framboise

estragon et pistache de Sicile

Nos partenaires...

Pour l'art de la table et du service :

Bernardaud

JL Coquet

Christofle

Claude Dozorme

Pour la cuisine et la pâtisserie :

Éric Jacquier - Pêche du Lac

Pétrossian - Caviar

Maison Trollier - Boucherie

Chapon Bressan – Poularde

Pierre Gay - Fromages

Jean-Yves Bordier - Beurre

Delphine et Benoit Reibel - Pains

Valrhona – Chocolat

Marilyne Dupraz et Eric Schoder – Le safran Draillant

Pour les boissons :

Samuel et Benoit Delalex - Vin de Marin

Julie & Xavier Gonet-Medeville - Sauternes et Bordeaux

Domaine Gagnard-Delagrange - Bourgogne

Château Rouquette Sur Mer, Jacques Boscary - Languedoc

Henri Giraud - Champagne

Veuve Clicquot - Champagne

Evian

Nunshen – Thé

Chic des plantes - Infusions

Les Fresques



WWW.EVIANRESORT.COM

NOS PRIX S'ENTENDENT TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS.
TOUTES NOS VIANDES SONT CERTIFIÉES D'ORIGINE HORS PAYS SOUS EMBARGO (NAISSANCE, ÉLEVAGE, ABATTAGE).
LA TRAÇABILITÉ DE LEUR ORIGINE EST À VOTRE DISPOSITION (DÉCRET 2002-1465 DU 17/12/2002).

PRICES ARE INCLUSIVE OF TAXES AND SERVICE CHARGES.
ALL BEEF PRODUCTS ARE CERTIFIED AS ORIGINATING FROM NON-EMBARGO COUNTRIES (BIRTH, REARING AND SLAUGHTER).
TRACEABILITY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST (DECREE 2002-1465 OF 17/12/2002)