

Entrées

Trilogie des ardoisières . 24€

Mille-feuille de rillette de truites, moutarde à l'ancienne,
tuiles sésame kalamansi .

Tartare et gravlax fumé, pickles de légumes

Marbré de veau et foie-gras. 26€

Terrine de langue de veau, foie-gras et canard confit

Pain au levain de 6 ans et graines.

Chutney oignons rouges et rhubarbe,

Crème brûlée foie-gras

Ecrin de tomate, coeur surprise 22€

Tomate et mozzarella di bufala en trompe-l'oeil, Gaspacho, voile d'eau
de tomate

Pain au levain maison garni



Le PaSsionNant

RESTAURANT GASTRONOMIQUE MORZINE

Starters



Ardoisières Trilogy

24€

Thousand-leaf of rilette of trout
Old style mustard, Sésame kalamansi tuiles,
Tartare and smoked gravlax, pickled
vegetables

Veal and Foie-gras terrine

26€

Veal tongue, foie-gras and duck confit terrine
Sourdough bread with seeds
Red onion and rhubarb chutney,
Foie-gras crème brûlée

Tomato jewel box, surprise center

22€

Tomato and mozzarella trompe-l'oeil
Gazpacho, tomato water veil
Sourdough bread with toppings

Plats



Pithiviers de Pigeonneau

Pithiviers de pigeonneau rosé (feuilleté), duxelle de 42€
champignons, feuille d'épinard, foie-gras
sauce gastrique corsé xérès et myrtilles

Filet de bœuf Aubrac 42€

Filet de bœuf Chateaubriand rossini, Morilles farcie

Sauce corsé, échalotes fondues, vin rouge, truffé.

(Viande Filet d'Aubrac suivant arrivage, ou français race à viande.)

Encornet, Omble chevalier et Ecrevisses 36€

Encornet farci, Omble chevalier et écrevisses
Risotto bisque d'écrevisses du lac Léman
Choucroute de papaye verte et poivre rose.

boeuf Wagyu. 85€

Entrecôte de bœuf Wagyu du japon
«k2 Osaka en Qualité A5 ».

Accompagné de sauce yakiniku et de crème wasabi.
feves d'edamame soja et légumes du moment.

Main course



Squab Pithiviers

42€

Squab Pithiviers (puff pastry),
mushroom duxelles, chard leaf, foie-gras,
bold gastrique sauce with sherry and blueberry

Aubrac Beef Tenderloin

42€

Rossini-style beef tenderloin from Chateaubriand,
morel mushroom
Bold sauce, melted shallots, red wine, truffle

Squid, Artic char and Crayfish

36€

Stuffed squid, artic char and crayfish
Black risotto, Lake Geneva crayfish bisque
Green papaye sauerkraut

Japanese Wagyu Beef

85€

Japanese Wagyu beef entrecôte
"K2 Osaka in premium A5 Quality"
Served with yakiniku sauce and wasabi cream
Edamame beans, soy and seasonal vegetables

Desserts



Baba au rhum de Martinique fraises, rhubarbe.

Glace fraise maison mascarpone,
Rhubarbe confite, tuile croquante,
Pâte de fruit rhubarbe et cremeux.

14€

Macaron chocolat camayos cœur fondant .

Macaron Ganache au chocolat 65% camayos
(chocolat proche d'Annecy)
Tuile croustillante, namaleka chocolat blanc

14€

Compote myrtilles et framboises

Pêche confite au sirop de verveine.

14€

Tartelette de Pêche confite au sirop de
verveine,
crémeux et Tuile.

Chèvre des Félirens en déclinaison

12€

Terrine de chèvre, glace chèvre miel et thym,
Cervelle de canut chèvre et herbes du jardin.
Pousses de moutarde rouges



Le PaSsionNant
RESTAURANT GASTRONOMIQUE MORZINE

Produits & Fournisseurs



Attention et merci de nous prévenir pour vos intolérances et allergies, tout est fait maison et il nous est facile de nous adapter à vos demandes, mais il est préférable de nous prévenir le plus tôt possible....

Nos Fournisseurs :

- *Ecrevisse : Lac Léman
- *Chocolat: Camayos bio (Chainaz les frasses)
- *Viande : Française,
- * Œufs : Les fermiers de Marin.
- * Omble chevalier & truite : les Ardoisières (Morzine).
- *Truite et saumon de fontaine (Mathieu ,Montriond)
- * Fromage chèvre : Chèvrerie des Félires (les Gets)
 - * fromages : Gaec Combasseron (Villard)
 - * Pain : fournil lullinois (lullin)
 - * Ail des ours : Les dérèches (Morzine)
- * Fleurs et plantes aromatiques. (notre jardin !)
- *Légumes : la cordée de Légumes (Morzine)