



Hôtel Des Princes ***

Restaurant La Marina

Le restaurant la Marina situé au bord du Lac Léman, en face de la Suisse et avec la proximité du Jura, vous propose une cuisine française traditionnelle.

La carte vous propose des poissons du Lac Léman selon arrivage. La viande est d'origine française, nous travaillons avec des entreprises locales.

Le Restaurant est fermé le lundi toute la journée (les mois d'Avril, Mai, Juin, Septembre). Durant les mois de juillet et août, le restaurant est fermé le lundi midi.

Horaires des services :

Déjeuner : 12H00 à 13H45

Dîner : 19H00 à 20H45

Taxes et service compris



Hôtel Des Princes ***

Restaurant La Marina

Carte La Marina : Nos entrées

Planche apéritive pour deux personnes (saucisson, jambon fumé, viande de grizons, coppa, abondance)	27 €
Œuf parfait de Marin, crème de morilles	20 €
Œuf parfait Bénédicte à la truite fumée	18 €
Carpaccio de cabillaud fumé, gel d'agrumes, grenade	22 €
Tartare de crevette à l'avocat, mangue, piment d'Espelette	22 €
Ballottine de Foie Gras de Canard, chutney de rhubarbe, toasts briochés	26 €

Nos Poissons

Poêlées de Filets de Perches meunières, crémeux d'orsotto ou frites, salade verte, sauce Tartare	31€	(200g)
Poêlées de Filets de Perches meunières du Lac Léman, crémeux d'orsotto ou frites, salade verte, sauce Tartare	35€	39€ (160g) (200g)
Filet de Féra du Lac Léman, crémeux d'orsotto, légumes de marché, Beurre Blanc		34€
Omble chevalier rôti, crémeux d'orsotto, légumes du marché, Beurre Blanc		36€
Orsotto de la mer (saint-jacques, crevettes, crème de crustacés, Copeaux de parmesan)		32€

Les poissons sont servis selon arrivage



Hôtel Des Princes ***
Restaurant La Marina

Nos Viandes

Filet de Bœuf à la plancha aux Herbes de Provence, légumes du marché	37 €
Médaille de veau, speack fumé, cœur d'abondance, légumes du marché	32 €
Côtes de veau aux Herbes de Provence, légumes du marché	33 €

Toutes nos viandes sont servies avec des pommes rissolées

Supplément sauce morilles : 5 euros

Fromages

Assiette de fromage avec son mesclun et cerneaux de noix (Abondance, Tomme de Savoie, Reblochon, Chèvre, Bleu)	14 €
--	------

Nos Desserts

Prince de Savoie (fine couche de génoise, sorbet framboise, crème soufflée au Grand Marnier et blanc d'œuf en neige)	13 €
Panacotta, crème de marron, amaretto	13 €
Brioche Perdue, glace vanille	10 €
Baba au génépi, myrtilles, glace vanille	13 €
Salade de fruits frais	9 €



Menu du jour 28 €

Entrée

Plat

Dessert

Entrée / plat : 24€

Plat / dessert : 24€

Le menu du jour est servi uniquement du lundi
midi au vendredi midi (hors jours fériés)

Menu petit gastronome (jusqu'à 12 ans) 18 €

Entrée selon l'humeur du chef

Filet de perches, frites ou
Filet de Bœuf, petits légumes et frites

1 boule de glace

Menu du Marché 50 €

Œuf parfait Bénédicte à la truite fumée

ou

Tartare de crevette à l'avocat, mangue, piment d'Espelette

Omble chevalier rôti, crémeux d'orsotto,
légumes du marché, beurre blanc

ou

Médailillon de veau, speack fumé, cœur d'abondance, légumes du marché

Brioche Perdue, glace vanille

ou

Prince de Savoie



Menu du Léman (3 ou 4 services) 65 €

Ballotine de Foie Gras de Canard,
chutney de rhubarbe, toasts briochés

ou

Œuf parfait de Marin, crème de morilles

Poêlées de Filets de Perches meunière aux herbes, crémeux d'orsotto ou frites,
sauce Tartare

ou

Filet de Bœuf à la plancha aux Herbes de Provence,
pommes rissolées, légumes du marché

Assiette de fromage

(Supplément 7 €) :

Panacotta, crème de marron, amaretto

ou

Baba au génépi, myrtilles, glace vanille



Origines

Viandes : Bœuf Charolais : **France** / Veau : **France** / Foie Gras : **France** / Jambon de Savoie : **France** / Saucisson : **France** / Coppa : **France ou Italie**

Poissons : Filets de Perches : **France (Lac Léman), Estonie, Irlande** / Omble Chevalier : **France (poissons d'élevage dans le Nord de la France)** / Filet de Féra : **France (Lac Léman)**

Fromages : **France**

Liste de nos principaux Fournisseurs (titre indicatif):

Charcuterie : Royal Viandes / Promona

Viandes : Royal Viandes

Poisson : Eric Jacquier à Lugrin, Simon Pêcheur à Publier

Fruits et légumes frais : Akunapatata

Épicerie : Promocash, Thonon Gourmand

Glaces : Glaces des alpes

Œufs : Œuf de Marin (issus de l'agriculture biologique)

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

