



Le
Baccara

LES SAVEURS DU MOMENT

LE RESTAURANT DES JEUX DE TABLE

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOS ENVIES !

Une entrée, un plat, un dessert _____ 44 €

Une entrée, un plat _____ 35 €

Un plat, un dessert _____ 35 €

*Tous les moments de notre vie ont une recette.
Le Chef Franck Miglierini et toute l'équipe
du Restaurant Le Baccara vous souhaitent une agréable soirée.*

les ENTRÉES

Le Canard

Foie gras de canard cuit en ballotine
Croustille de pain aux céréales
Chutney de poires et ananas au gingembre

La Truite

Filet de truite de Savoie fumée par nos soins
Légumes croquants
Mousse légère au wasabi

L'Écrevisse

Écrevisses du lac
Fondant de cerfeuil tubéreux truffé
Fine dentelle

Le Cèpe

Risotto crémeux de pit'chus aux cèpes
Viande séchée du Val Joli
Croquant à l'Abondance

les PLATS

La Noix de Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques rôties
Risotto au potimarron, crémeux de châtaignes et cèpes
Tempura de légumes

L'Omble

Filet d'omble du lac Léman
Carottes multicolores parfumées à la citronnelle
Beurre blanc aux saveurs marines

Le Bœuf

Filet de bœuf à la plancha, jus corsé à la Mondeuse
Compression de pommes et cèleri, cèpes gourmands

L'Agneau

Carré d'agneau cuit en basse température
Mousseline bressane et légumes d'antan

les DESSERTS

Le Chocolat

Finesse de trois chocolats de chez Valrhona

La Réglisse

Mousseline légère à la réglisse, pomme verte acidulée

La Figue

Figue en compotée, parfum de nougat

Le Marron

Crèmeux de marrons aux poires pochées épicées sur son craquant de meringue

Le Café

Café gourmand selon l'inspiration de notre chef pâtissier

Le Champagne

Champagne gourmand selon l'inspiration de notre chef pâtissier



CASINO!

ÉVIAN

Le
Baccara

La
table du
Baron

Les
Salons

Le
Savana




AU BUREAU
PUB & BRASSERIE
depuis 1919