


LA COZNA

RESTAURANT  BAR

LA COZNA

RESTAURANT  BAR

— les —

ENTREES

starters

- Œuf poché fermier, servi sur son lit de crème de fèves,
chips de lard fumé & copeaux de tomme de Savoie..... 14€
Poached eggs, broad bean cream, smoked bacon & Savoie cheese

- Foie gras de canard cuit au torchon,
chutney de pommes à la vanille & sa gelée de gènépi..... 18€
Foie gras, apple vanilla chutney & iced gènépi jelly

- Velouté de butternut, chantilly au reblochon
& ses éclats de noisettes torréfiées..... 14€
Butternut soup, reblochon whipped cream & roasted hazelnut

- Duo de saumon cru & fumé, pomme granny smith
& citron vert, sauce au fromage frais & à la coriandre..... 18€
*Raw & smoked salmon, granny smith apple & green lemon,
fresh cheese & coriander sauce*

la CozNA

LA COZNA

RESTAURANT  BAR

— les —

LES PLATS

main course

- Souris d'agneau confite au thym & miel du Grand Bornand, polenta crémeuse..... 26€
Candied lamb shank with thyme & Grand Bornand honey, creamy polenta
- Filet d'omble chevalier, compotée d'endives à la sarriette & son beurre blanc томатé..... 29€
Omble chevalier fillet (fish), endive & white tomato butter
- Tournedos de bœuf grillé, écrasé de pomme de terre à la tomate séchée & ciboulette, sauce Mondeuse..... 28€
Grilled beef tournedos, mashed potatoes with dried tomatoes & chive
- Risotto crémeux aux champignons, crumble de parmesan & chips de patate douce..... 23€
Creamy risotto with mushrooms, parmesan crumble & sweet potato chips

MENU ENFANT

Kid's menu 14,90€

Pavé de saumon - salmon ou Filet de poulet pané aux cornflakes - nuggets

Accompagnement au choix - Side dish :

Écrasé de pomme de terre - mashed potatoes ou Riz basmati - rice

Glace vanille ou Brownie au chocolat

LA COZNA

RESTAURANT  BAR

— les — **SPECIALITES SAVOYARDES**

Les fondues *(2 personnes minimum)*

Servies avec salade verte & assortiment de charcuterie artisanale de Haute Savoie de la Maison Baud (Villaz)

Minimum 2 pax, accompanied with green salad & local charcuterie

- Fondue savoyarde (Comté, Abondance, Beaufort)..... 25€/pers.
- Fondue savoyarde aux morilles (*mushrooms*)..... 29€/pers.

Les tartiflettes servies avec salade verte *(with green salad)*

- Tartiflette traditionnelle au reblochon fermier du Grand Bornand..... 21€
- Tartiflette aux morilles (*mushrooms*)..... 25€

Les raclettes

(2 personnes minimum, 1 seule sorte de raclette pour 1 table)

Servies avec salade verte, pommes de terre & assortiment de charcuterie artisanale de Haute Savoie de la Maison Baud (Villaz)

Minimum 2 pax. Only 1 kind by table accompanied with green salad & local charcuterie

- Raclette fermière (*nature*)..... 25€/pers.
- Raclette fumée (*smoked cheese*)..... 28€/pers.

- Diots à la Mondeuse, polenta crémeuse & légumes de saison..... 21€
Local sausage with red wine sauce, creamy polenta, seasonal vegetables

LA COZNA

RESTAURANT  BAR

— les —

FROMAGES

cheeses

- Assiette de fromages locaux.....10,50€
Local cheese
- Faisselle du Grand Bornand & son coulis de myrtilles.....7€
Grand Bornand fresh cheese with blueberry coulis

— les —

DESSERTS

desserts

- Brioche façon pain perdu, mangues caramélisée au miel du Grand Bornand & glace yaourt..... 12€
French toast, caramelized mango with Grand Bornand honey & yogurt ice cream
- Tiramisu aux poires de Savoies & crème de marrons..... 11€
Local pears tiramisu & chestnut cream
- Fondant au chocolat, insert framboise..... 10€
Chocolat fondant with raspberries
- Panna cotta à la vanille & aux myrtilles.....8€
Vanilla & blueberries panna cotta