



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 pancetta, tomme de Savoie)	22€
Œuf parfait de Marin, crème de reblochon, champlures de jambon du pays	18€
Œuf parfait de Marin, crème de morilles, champlures de jambon du pays	20€
Ballotine de Foie Gras de Canard, chutney de rhubarbe, toasts briochés	26€
Panacotta d'asperges blanches, tartare à l'huile de noix	18€
Rillettes d'omble au citron et tomate confite	21€
Salade végétarienne (houmous de betterave, beignet de légumes, légumes de saison)	20€

Nos Poissons

Poêlées de Filets de Perches meunières, orsotto aux herbes ou frites, salade verte, sauce au choix : Tartare, Crème de reblochon, Beurre Ail confits (200g)	31€
Poêlées de Filets de Perches meunières du Lac Léman, orsotto aux herbes ou frites, salade verte, sauce au choix : Tartare, Reblochon, Beurre Ail confits (160g)	34€ 39€ (200g)
Omble chevalier rôti, crémeux de orzotto, légumes du marché, Beurre ail confits	33€
Orzotto de la mer (saint Jacques, crevettes, crème de crustacés, copos de parmesan)	35€

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€

Côte de Bœuf charolaise aux Herbes de Provence, légumes du marché 37€
(Minimum pour 2 personnes)

Ballotines de filet mignon de veau, bordées au lard cœur d'abondance, légumes du marché 32€

Toutes nos viandes sont servies avec des pommes rissolées

Supplément sauce morilles : 5 euros

Fromages

Assiette de fromage avec son mesclun et cernaux de noix (Abondance, Tomme de Savoie, Reblochon, Chèvre, Bleu) 12€

Nos Desserts

Prince de Savoie (fine couche de génoise, sorbet framboise, crème soufflée au Grand Marnier et blanc d'œuf en neige) 12€

Panacotta au chocolat blanc et tartare de fraise 12€

Millefeuille Myrtilles 10€

Fondant au chocolat 13€

Salade de fruits frais 9€



Hôtel Des Princes ***
Restaurant La Marina

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 47 €

Œuf Parfait de Marin, crème de reblochon,
champlures de jambon du pays

ou

Panacotta d'asperges blanches, tartare à l'huile de noix

Omble chevalier rôti, crémeux de orzotto,
légumes du marché, beurre ail confit

ou

Ballotines de filet mignon de veau, bordées au lard, cœur d'abondance,
pommes en cubes, rissoles, légumes du marché

Millefeuille myrtilles

ou

Prince de Savoie



Hôtel Des Princes ***
Restaurant La Marina

Menu du Léman (4 ou 5 services) 65 €

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

ou

Œuf parfait de Marin, crème de morilles, champures de jambon du pays

Rillettes d'omble au citron et tomate confite

Poêlées de Filets de Perches meunières, orsotto aux herbes ou frites,
salade verte, sauce au choix : Tartare, Crème de reblochon, Beurre Ail confits

ou

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

Assiette de fromage
(Supplément 7 €)

Panacotta au chocolat blanc et tartare de fraise

ou

Fondant au chocolat



Hôtel Des Princes ***
Restaurant La Marina