

L'Angelick

YANNICK JANIN

R E S T A U R A N T & B R A S S E R I E





" Ma cuisine, c'est un peu l'histoire d'une rencontre en trois temps... Comme une aventure personnelle qui n'aurait de sens qu'une fois partagée avec vous.

Au départ, il y a cette complicité entre un produit et une idée, une envie, la mienne. Une sorte de tête-à-tête amusant, spontané... Puis, vient le temps de l'élaboration, confrontation stimulante entre mon savoir-faire et une règle d'or : explorer sans cesse de nouveaux accords de saveurs. Enfin, arrive ce moment privilégié où je peux vous convier à goûter mon plat. Ce temps d'échange, qui, jour après jour, nous incite, mon équipe et moi-même, à tenter à nouveau l'aventure derrière nos fourneaux. Car pour nous, les plus belles recettes sont celles en devenir... "

Yannick **JANIN**

Bienvenue

Niché au beau milieu d'une vallée verdoyante, loin du tumulte de la ville, mais à seulement 10 minutes d'Annesses et de Genève, L'Angelick est le cœur battant de la Muraz, paisible village haut-savoyard.

En reprenant cette « affaire familiale », Yannick Janin et Emmanuelle, son épouse, l'ont façonnée à leur image. Ici règnent une vitalité et une créativité, en cuisine comme en salle, qui ne sont possibles que grâce à ce bel esprit de famille.

Que ce soit au restaurant gastronomique ou à la brasserie attenante, l'accueil est simple, discret et chaleureux. Décoration soignée, atmosphère calme et conviviale... Tout concourt à vous faire vivre pleinement une expérience gastronomique toujours étonnante.



La cuisine de L'Angelick ? Un jeu entêtant unissant de façon inédite, mais respectueuse des saisons en cours, textures, couleurs, et parfums des produits.

A L'Angelick, rien n'est laissé au hasard. Le pain est fait maison. Garanties absolues de fraîcheur et de goût, les herbes aromatiques, blettes, panais et autres radis noirs, proviennent directement du jardin-potager de l'établissement. Pour le reste, le chef fait confiance au savoir-faire de producteurs locaux soigneusement sélectionnés.



Vivante, imaginative, complice, la cuisine de Yannick Janin marie avec audace ou douceur (c'est selon...) produits locaux et saveurs plus exotiques.

Le menu Frissons

Subtile variation autour de mets traditionnels, il fait la part belle au choix et au travail des produits.

Le menu Découvertes

(trois ou quatre plats au choix). Il scelle la rencontre entre la cuisine d'un pays et la créativité d'un chef. L'un de ses meilleurs atouts : l'accord mets et vins.

Le menu Sensations

Toujours inédit, car conçu avec les produits du jour, il invite à découvrir les accords les plus insolites du moment et les plus représentatifs d'une cuisine d'auteur. Avis aux épicuriens.

Trois menus, renouvelés toutes les dix semaines, au gré des saisons et des idées du chef, vous seront proposés.





Yannick Janin a d'abord été pâtissier. Ceci explique sans doute cela : il accorde une attention toute particulière à la réalisation de ses desserts, pour que chaque repas s'achève sur une note visuelle et gustative vraiment unique.

Une pâtisserie à savourer sans complexe... Car, ici, personne n'échappe au péché de gourmandise !



Service traiteur, buffet d'înatoire, grâce à son savoir-faire, L'Angelick peut répondre à la plupart de vos attentes pour agrémenter vos événements familiaux ou professionnels.

Vous souhaitez pousser encore plus loin l'expérience gastronomique ? Inscrivez-vous à l'un des stages de cuisine organisés tous les samedis à L'Angelick. Vous y concocterez un repas complet en compagnie du chef et le dégusterez ensuite entouré de vos proches.

Créer d'abord, pour partager ensuite, et pour créer encore.

L'Angelick

YANNICK JANIN

R E S T A U R A N T & B R A S S E R I E

L'Angelick
Centre village
74560 La Muraz
Tél. 04 50 94 51 97
Fax. 04 50 94 59 05
www.angelick.fr
yjanin@angelick.com

