

## PREMICES

Asperge blanche Façon mimosa, ail des ours	40€
Coussin de chèvre Tarentais Cresson et agrume	32€
Langoustine Fenouil, nuage de citron vert	44€

## POISSONS ET CRUSTACES

Ombre chevalier Céleri, poutargue du lac, beurre fermier aux œufs de brochet fumé	44€
Suggestion de poisson de mer Asperge verte, morille, sauce vin jaune	48€
Langoustine Fenouil, nuage de citron vert	55€

## VIANDES ET ABATS

Ris de veau Champignon de la Motte Servolex, sarrasin, poivre voatsiperifery	52€
Poularde Carotte de nos producteurs, mélisse, sabayon beurre noisette	43€
Carré d'agneau de nos montagnes Artichaut poivrade, jus d'agneau	55€

## FROMAGES

Fromage travaillé aux saveurs du moment	14€
Fromage de nos Savoie affinés	16€
Faisselle	10€

## GOURMANDISES

Fraise Oseille	20€
Chocolat Géranium	20€
Autour du lait	20€

« Notre pain est pétri, façonné et cuit par nos soins »  
Origine viande : Ris de veau et Poularde : France, Agneau : Savoie  
Toutes taxes et service compris

## EMOTION

120€

Les chefs,  
Pierre et Valentin  
vous proposent  
un menu élaboré  
en 8 services,  
en vous  
présentant  
leurs plats  
signatures  
avec les produits  
de l'instant

*Menu à commander avant 13h et 21h*

## SAVEUR

95€

Asperge blanche

**ou**

Langoustine

—

Omble chevalier

—

Note de fraîcheur  
et de légèreté

—

Ris de veau

**ou**

Carré d'agneau

—

Fromages

—

Gourmandise

*Dessert au choix à la carte*

## GOUT

75€

*Du mercredi au vendredi midi  
Hors jours fériés*

Coussin de chèvre

—

Poularde

—

Faisselle

**ou**

Fromage travaillé

**ou**

Fromage  
de nos Savoie affiné  
*En supplément de 8€*

—

Gourmandise

*Dessert au choix à la carte*

Au-delà de 6 personnes, le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table