

PREMICES

Foie gras de canard poêlé et champignons de Savoie <i>Déclinaison de champignons bruns de la Motte Servolex en chaud et froid, Escalope de foie gras de canard poêlée, crème d'ail et persil</i>	39€
Langoustines <i>Rôties, légumes croquants, raviole végétale, sauce au citron vert</i>	40€
Tomates <i>Marinées à la fleur de sureau, glace à la sauge</i>	27€

POISSONS ET CRUSTACES

Ombre chevalier <i>Cuisson basse température, mousseline de jeunes céleris, Œufs de brochet fumés, beurre blanc de mon papa</i>	44€
Suggestion de poisson de mer « Poissonnerie de L'Etoile » <i>Crèmeux d'aubergines, tomates confites, safran de nos plaines</i>	48€
Langoustines <i>Rôties, légumes croquants, raviole végétale, sauce au citron vert</i>	52€

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

VIANDES ET ABATS

Ris de veau 48€
Poêlé et croustillant, crémeux d'artichauts, câpres, Écume aux noix de Grenoble

Canette 42€
Rôtie, haricots coco liés à la poitrine de porc épicée de Bruno Revel et son jus

Pithiviers de pigeon et foie gras de canard
A partager, minimum pour deux personnes 52€ par personnes
Mesclun et son jus lié au foie gras

FROMAGES

Fromage travaillé 14€
Aux saveurs du moment

Notre chariot de fromages de nos Savoies 16€
Frais et affinés

Faisselle 8€
Crème épaisse et coulis de fruits de saison

GOURMANDISE

Mûre Tagètes Anisata 20€
Mûres sauvages, crémeux et sorbet mûre et tagetes anisata

Chocolat Noisette 20€
Crémeux chocolat guanaja caramel beurre salé, Glace à la noisette

Prune Tanaïsie 20€
Compotée de quetsches, crémeux tanaïsie, Eau de reine claude

GOUT

70€

*Du mercredi au Vendredi
Hors jours fériés*

Ombre Chevalier

–

Canette

–

Faisselle

ou

Fromage travaillé

ou

Chariot de fromages
de nos Savoie

En supplément de 12€

–

Gourmandises

Dessert au choix à la carte

SAVEUR

90€

Foie gras de Canard poêlé et
champignon

ou

Langoustine

–

Ombre chevalier

–

Note de fraîcheur
et de légèreté

–

Ris de veau

ou

Canette

–

Fromages

–

Gourmandises

Dessert au choix à la carte

EMOTION

115€

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

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