

PREMICES

Foie gras de canard poêlé et champignons de Savoie 40€
*Champignons bruns de la Motte Servolex en chaud et froid,
Escalope de foie gras de canard poêlée, crème d'ail et persil*

Saint-Jacques 43€
Juste saisies, mousseline de céleris, pomme verte de chez Adrien Billard

Betterave 32€
Betterave et végétal, sorbet livèche

POISSONS ET CRUSTACES

Ombre chevalier 44€
*Cuisson basse température, œufs de brochet fumés, crémeux fenouils,
Sauce au vermouth de Chambéry*

Suggestion de poisson de mer « Poissonnerie de L'Etoile » 48€
Crémeux d'aubergines, tomates confites, safran de nos plaines

Saint-Jacques 55€
Juste saisies, mousseline de céleris, pomme verte de chez Adrien Billard

« 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	52€
<i>Poêlé et croustillant, topinambours, Condiment aux épices légèrement fumé</i>	
Chevreuril	55€
<i>Mousseline de panais, poires et cresson sauvage</i>	
Poularde de la Ferme d'Alice	43€
<i>Salsifis, butternuts, écume à la verveine</i>	
Pithiviers de pigeon et foie gras de canard	
A partager, minimum pour deux personnes	52€ par personnes
<i>Mesclun et son jus lié au foie gras</i>	

FROMAGES

Fromage travaillé	14€
<i>Aux saveurs du moment</i>	
Notre chariot de fromages de nos Savoies	16€
<i>Frais et affinés</i>	
Faisselle	8€
<i>Crème épaisse et coulis de fruits de saison</i>	

GOURMANDISE

Poire Vanille	20€
<i>Fine arlette croustillante, poire pochée, crème légère à la vanille</i>	
Chocolat Noisette	20€
<i>Chocolat guanaja onctueux, seul ou à partager, glace à la noisette du Piémont</i>	
Mandarine Châtaigne	20€
<i>Mandarine confite et en sorbet, crème à la châtaigne</i>	

GOUT

70€

*Du mercredi au Vendredi
Hors jours fériés*

Ombre Chevalier

–

Poularde

–

Faisselle

ou

Fromage travaillé

ou

Chariot de fromages
de nos Savoie

En supplément de 12€

–

Gourmandises

Dessert au choix à la carte

SAVEUR

90€

Champignons et
Foie gras de Canard poêlé

ou

Saint-Jacques

–

Ombre chevalier

–

Note de fraîcheur
et de légèreté

–

Ris de veau

ou

Chevreuil

–

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