

## PREMICES

<b>Champignons de Savoie et Foie Gras de canard poêlé</b>	<b>29€</b>
<i>Déclinaison de champignons bruns en chaud et froid, Foie gras de canard poêlé, crème d'ail et persil</i>	
<b>Saint-Jacques</b>	<b>42€</b>
<i>Mousseline de céleri, pomme verte et sauce à l'anis vert</i>	
<b>Butternut</b>	<b>28€</b>
<i>Raviole de butternut, cappuccino de potiron et raifort, Châtaigne et échalote confite</i>	
<b>Rouget Vendangeur</b>	<b>40€</b>
<i>Palet de pomme de terre et sauce safranée</i>	

## POISSONS ET CRUSTACES

<b>Saint-Jacques</b>	<b>50€</b>
<i>Mousseline de céleri, pomme verte et sauce à l'anis vert</i>	
<b>Bar de ligne</b>	<b>48€</b>
<i>Purée de pomme de terre, poireau, kumquat confit Et émulsion sauge et mélisse</i>	
<b>Dorade Royale</b>	<b>36€</b>
<i>Crèmeux de patate douce, broccoletti, cresson Et sauce reine des prés</i>	

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

## VIANDES ET ABATS

Chevreuril	50€
<i>Déclinaison de betteraves, orange et sauce poivrade</i>	
Epaule de chevreuil farcie façon royale	44€
Ris de veau	48€
<i>Gratin de blette, écume au beaufort et jus lié au foie gras</i>	
Pintade de la Ferme d'Alice	38€
<i>Salsifis glacés au miel, mousseline de panais Et sabayon au Marestel de Savoie</i>	

## FROMAGES

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

## GOURMANDISES

Mandarine	20€
<i>Cuite et cru, zeste confit, gel mandarine et granité verveine</i>	
Chocolat	20€
<i>Crémeux chocolat aromatisé au géranium, Granité champignon brun et poudre de cèpes</i>	
Poire	20€
<i>Pochée au laurier, crème caramel salée et arlette caramélisée</i>	

# MENU D'AFFAIRE

45 €

Menu élaboré

Selon les arrivages du jour

Une entrée

-

Un plat

-

Gourmandise  
du Moment

*Menu proposé uniquement au déjeuner*

*le mercredi, jeudi et vendredi*

*Hors jours fériés*

GOUT

66€

*Du Mercredi au Vendredi*  
*Hors jours fériés*

Champignons

**ou**

Butternut

-

Dorade

**ou**

Pintade

-

Fromage travaillé

**ou**

Chariot de fromages avec  
un supplément  
de 10€

-

Nos gourmandises

*Dessert au choix à la carte*

SAVEUR

86€

Rouget

ou

Champignons

-

Saint-Jacques

ou

Bar de ligne

-

Pause digestive

-

Ris de veau

ou

Chevreuil

-

Fromages

-

Nos gourmandises

*Dessert au choix à la carte*

EMOTION

110€

Les chefs, Pierre et Valentin  
vous proposent un menu élaboré  
en 8 services,  
en vous présentant  
leurs plats signatures avec  
les produits et les  
saveurs du moment.

Menu servi pour l'ensemble de la table