

PREMICES

L'Œuf croustillant 29 €

Caviar d'aubergine, foie gras poêlé,
Anguille fumée, émulsion parmesan

Langoustine en raviole croustillante 40 €

Fromage des Bauges, légumes croquants,
Sauce coco citron vert

Courgettes de couleurs 27 €

Tarte sablée au parmesan, pesto à la sarriette,
Sorbet anisata et moutarde fumée

Tartare de sandre 37 €

Coulis aux épices, mousse citron et tuile parmesan

POISSONS ET CRUSTACES

Omble chevalier « bien élevé » 44 €

Purée à l'oseille
et sauce façon grenobloise au Vermouth de Chambéry

Suggestion de poisson de mer de Philippe Nadaud 45 €

Mousseline haricots coco, poutargue,
Tomate confite et sauce poivre vert

Lavaret 36€

Chou-fleur, sauce aspérule odorante et verveine

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

VIANDES ET ABATS

Carré d'Agneau	42 €
Crème d'ail, artichaut poivrade, échalotes confites et menthe	
Ris de veau au lard de colonnata	48 €
Gratin de macaroni, émulsion au persillé des Aravis	
Poularde de la Ferme d'Alice	38€
Suprême de poularde rôti et en cromesquis	
Mousseline de carotte, émulsion carotte et jus à l'estragon	

FROMAGES

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

GOURMANDISES

Citron	20 €
Crèmeux citron, gel menthe des Cerfs, sorbet yaourt de Savoie	
Chocolat - Persil	20€
Crèmeux chocolat guanaja, croustillant de cacao amère, granité persil	
Framboise	20 €
Riz au lait à la framboise, mousse anis, eau de framboise	
Pêche	20€
Emulsion pêche blanches, sorbet Reine-des-Prés, Granola aux céréales	

MENU DU MARCHE

40 €

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€

*Hors Samedi soir, dimanche
et jours fériés*

L'Œuf croustillant

ou

Courgettes de couleurs

-

Suggestion de poisson

ou

Poularde de la Ferme d'Alice

-

Fromages

-

Nos gourmandises

Dessert au choix à la carte

SAVEUR

86€

Tartare de sandre

ou

L'Œuf croustillant

-

Langoustine en raviole croustillante

ou

Omble chevalier « bien élevé »

-

Pause digestive

-

Ris de veau au lard de colonnata

ou

Carré d'Agneau

-

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