

PREMICES

Champignons de Savoie	29€
Déclinaison de champignons brun en chaud / froid, Crème d'ail et persil	
Langoustine en raviole croustillante	40€
Fromage des Bauges, légumes croquants, sauce coco citron vert	
Tarte de Haricots verts	27€
Prunes, fromage frais des Bauges, sorbet anisata et estragon	
Tartare de Sandre	37€
Coulis aux épices, mousse citron et tuile parmesan	

POISSONS ET CRUSTACES

Omble chevalier « bien élevé » à l'amande	44€
Mousseline de fenouil et reine des prés	
Suggestion de poisson de mer de Philippe Nadaud	45€
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

Filet de Bœuf	48€
Mousseline haricot coco, tomates confites, Écume de raifort et jus de bœuf	
Ris de veau	48€
Sabayon aux herbes, blettes de la Coopérative du Tremblay Et jus aux épices	
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	

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€

*Hors Samedi soir, dimanche
et jours fériés*

Champignons

ou

Tarte de Haricots verts

-

Suggestion de poisson

ou

Poularde

-

Fromage travaillé

ou

Chariot de fromages avec un supplément de
8€

-

Nos gourmandises

Dessert au choix à la carte

SAVEUR

86€

Tartare de sandre

ou

Champignons

-

Langoustine en raviole croustillante

ou

Omble chevalier « bien élevé »

-

Pause digestive

-

Ris de veau

ou

Filet de Bœuf

-

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