

## 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, brocoletti, 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€  
*Déclinaison de betteraves, orange et sauce poivrade*

Epaule de chevreuil farcie façon royale 44€

Ris de veau 48€  
*Gratin de blette, écume au beaufort et jus lié au foie gras*

Pintade de la Ferme d'Alice 38€  
*Salsifis glacés au miel, mousseline de panais  
Et sabayon au Marestel de Savoie*

## FROMAGES

Fromage travaillé 14€  
*Aux saveurs du moment*

Notre chariot de fromages de nos Savoie 16€  
*Frais et affinés*

Faisselle 8€  
*Crème épaisse et coulis de fruits de saison*

## GOURMANDISES

Mandarine 20€  
*Cuite et cru, zeste confit, gel mandarine et granité verveine*

Chocolat 20€  
*Crémeux chocolat aromatisé au géranium,  
Granité champignon brun et poudre de cèpes*

Poire 20€  
*Pochée au laurier, crème caramel salée et arlette caramélisée*

# MENU D'AFFAIRE

48€

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

70€

*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

90€

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

115€

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