

## Prémices du voyage ...

Du cardon à la truffe en passant par le beaufort 46€

Cru de langoustine, caviar et fraîcheur d'agrumes 60€

Complicité de la coquille Saint-Jacques, du céleri  
et son beurre fermier 42€

## Plongée dans nos eaux

Ombre chevalier, velours de champignons de la Motte Servolex 52€

Suggestion au-delà de nos côtes, chants colorés d'artichauts 65€

Complicité de la coquille Saint-Jacques, du céleri  
et son beurre fermier 54€

## De nos prés au potager

Ris de veau doré de mon papa 60€

Bœuf dans le filet, ail noir de la Drôme 65€

Poularde des volailles d'Alice et récolte de légumes d'hiver 46€

## Fromages

Fromage travaillé aux saveurs du moment	16€
Le beau voyage des fromages de nos Savoie	20€
Faisselle	12€

## Douceur et gourmandises

Rose de pomme de nos vergers Noisette	22€
Nuage de chocolat Vanille	22€
Agrume Le réveil d'une saveur acidulé	22€

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

## Emotion

130€

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

*Menu servi uniquement  
pour l'ensemble de la table*

*Menu à commander avant 13h et 21h*

## Saveur

105€

Cardon  
**ou**  
Saint-Jacques

—  
Ombre chevalier

—  
Fraicheur et légèreté

—  
Ris de veau

**ou**  
Bœuf dans le filet

—  
Fromages

—  
Douceur et gourmandise

Dessert au choix à la carte

*Au-delà de 6 personnes,  
Menu servi pour l'ensemble de la table*

## Goût

70€

*Menu proposé uniquement au déjeuner  
du mercredi au vendredi*

*Hors jours fériés*

Menu élaboré en 3 services

—  
Fromages

*En supplément de 15€*

