

PREMICES

Asperge blanche Sabayon aux agrumes	40€
Coussin de chèvre Tarentais Cresson et agrume	32€
Langoustine Fenouil, nuage de citron vert	44€

POISSONS ET CRUSTACES

Ombre chevalier Céleri, poutargue du lac, beurre fermier aux œufs de brochet fumé	44€
Suggestion de poisson de mer Asperge verte, morille, sauce vin jaune	59€
Langoustine Fenouil, nuage de citron vert	55€

VIANDES ET ABATS

Ris de veau Champignon de la Motte Servolex, sarrasin, poivre voatsiperifery	52€
Poularde Carotte de nos producteurs, mélisse, sabayon beurre noisette	43€
Carré d'agneau de nos montagnes Artichaut poivrade, jus d'agneau	55€

FROMAGES

Fromage travaillé aux saveurs du moment	14€
Fromage de nos Savoie affinés	16€
Faisselle	10€

GOURMANDISES

Fraise Oseille	20€
Chocolat Cacahuète	20€
Autour du lait	20€

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

EMOTION

120€

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

95€

Asperge blanche

ou

Langoustine

—

Ombre chevalier

—

Note de fraîcheur
et de légèreté

—

Ris de veau

ou

Carré d'agneau

—

Fromages

—

Gourmandise

Dessert au choix à la carte

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

GOUT

75€

*Du mercredi au vendredi midi
Hors jours fériés*

Coussin de chèvre

—

Poularde

—

Faisselle

ou

Fromage travaillé

ou

Fromage

de nos Savoie affiné

En supplément de 8€

—

Gourmandise

Dessert au choix à la carte