

PREMICES

Asperges vertes <i>Façon mimosa et ail des ours</i>	40€
Coussin de chèvre Tarentais <i>Sauce cresson et agrume</i>	32€
Saint-Jacques <i>Crèmeux de céleri, ail noir de la maison Boutarin et beurre fermier</i>	43€

POISSONS ET CRUSTACES

Ombre chevalier <i>Cuisson basse température, champignons de la Motte Servolex et sauce au poivre voatsiperifery</i>	44€
Suggestion de poisson de mer « Poissonnerie de L'Etoile » <i>Choux-fleurs, sauce aspérule odorante et verveine</i>	48€
Saint-Jacques <i>Crèmeux de céleri, ail noir de la maison Boutarin et beurre fermier</i>	55€

VIANDES ET ABATS

Ris de veau de mon papa <i>Légumes anciens et sabayon beurre noisette</i>	52€
Poularde de la Ferme d'Alice <i>Courges d'Adrien Billard, salsifis et écume au persil</i>	43€
Carré d'agneau de nos montagnes <i>Artichauts et câpres croustillants</i>	55€

FROMAGES

Fromage travaillé <i>Aux saveurs du moment</i>	14€
Fromage de nos Savoie <i>Frais et affinés</i>	16€
Faisselle <i>Crème épaisse et coulis de fruits de saison</i>	10€

GOURMANDISES

Fraise Oseille <i>Nuage de fraise et granité à l'oseille</i>	20€
Chocolat Géranium <i>Crèmeux guanaja et glace géranium</i>	20€
Autour du lait <i>Lait cru de La ferme des Combettes à la Motte Servolex, confiture de lait et glace au yaourt de Savoie</i>	20€

« Notre pain est pétri, façonné et cuit par nos soins »
Origine viande : Ris de veau : 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

SAVEUR

95€

Asperges vertes

ou

Saint-Jacques

—

Omble chevalier

—

Note de fraîcheur
et de légèreté

—

Ris de veau

ou

Carré d'agneau

—

Fromages

—

Gourmandises

Dessert au choix à la carte

GOUT

75€

*Du mercredi au Vendredi midi
Hors jours fériés*

Coussin de chèvre

—

Poularde

—

Faisselle

ou

Fromage travaillé

ou

Chariot de fromages
de nos Savoie

En supplément de 8€

—

Gourmandises

Dessert au choix à la carte

Au-delà de 6 personnes, le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table