

PREMICES

| | |
|--|-----|
| Saint-Jacques au pied du pommier | 38€ |
| Coussin de champignons de la Motte Servolex, poivre voatsiperifery | 36€ |
| Le nouveau voyage de la betterave et cueillette | 34€ |

POISSONS ET CRUSTACES

| | |
|--|-----|
| L'omble chevalier, l'oignons et la roussette de Savoie | 46€ |
| Le petit rouget au safran de Savoie | 55€ |
| Saint-Jacques au pied du pommier | 50€ |

VIANDES ET ABATS

| | |
|--|-----|
| Ris de veau croustillant, topinambour et gourmandise | 56€ |
| Complicité de la poularde et du foie gras | 43€ |
| Chevreuril entre poire et cerfeuil tubéreux | 60€ |

FROMAGES

| | |
|---|-----|
| Fromage travaillé aux saveurs du moment | 14€ |
| Le beau voyage des fromages de nos Savoie | 16€ |
| Faisselle | 10€ |

GOURMANDISES

| | |
|--------------------|-----|
| Poire | 20€ |
| Chocolat Cacahuète | 20€ |
| Framboise | 20€ |

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

Coussin de champignons

ou

Saint-Jacques

—

Ombre chevalier

—

Note de fraîcheur
et de légèreté

—

Ris de veau

ou

Chevreuil

—

Fromages

—

Gourmandise

Dessert au choix à la carte

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

GOUT

60€

*Menu proposé uniquement au déjeuner
du mercredi au vendredi*

Hors jours fériés

Menu élaboré en 3 services

—

Fromages

En supplément de 15€

