PREMICES

Fleur de tomate 38€
Sureau, sauge

Coussin de chèvre Tarentais 32€
Cresson, agrume

Langoustine 44€
Fenouil, nuage de citron vert

POISSONS ET CRUSTACES

Omble chevalier 44€
Céleri, poutargue du lac, beurre fermier aux œufs de brochet fumé

Suggestion de poisson de mer 59€
Coquillage, courgette, menthe

Langoustine 55€
Fenouil, nuage de citron vert

VIANDES ET ABATS

Ris de veau croustillant 52€
Petit pois, artichaut

Pintade 43€
Carotte de nos producteurs, mélisse, sabayon beurre noisette

Pigeon 55€
Voyage du soleil

FROMAGES

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

GOURMANDISES

Figue	20€
Chocolat Cacahuète	20€
Framboise	20€

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

Fleur de tomate

ou

Langoustine

—

Omble chevalier

—

Note de fraicheur
et de légèreté

—

Ris de veau

ou

Pigeon

—

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
les mercredis, jeudis et vendredis

Hors jours fériés
et les vacances scolaires d'été

Coussin de chèvre

—

Pintade

—

Fromages
En supplément de 15€

—

Gourmandise du moment