

## PREMICES

<b>Foie Gras de Canard</b>	38€
<i>Escalope de foie gras de canard poêlée, Fraise, rhubarbe confite au sureau, glace au fenouil</i>	
<b>Langoustines</b>	40€
<i>Rôties, légumes croquants, raviole végétale, sauce au citron vert</i>	
<b>Asperges blanches</b>	27€
<i>Agrumes, coulis aux épices, mousse au citron</i>	

## POISSONS ET CRUSTACES

<b>Ombre chevalier « bien élevé »</b>	44€
<i>Cuisson basse température, crémeux fenouil, petit pois à la menthe, sabayon au Crémant de Savoie</i>	
<b>Suggestion de poisson de mer « Poissonnerie de L'Etoile »</b>	48€
<i>Choux fleur rôti, sauce à la verveine</i>	
<b>Langoustines</b>	52€
<i>Rôties, légumes croquants, raviole végétale, sauce au citron vert</i>	

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

## VIANDES ET ABATS

<b>Ris de veau</b>	48€
<i>Poêlé et croustillant, crémeux d'oignons doux, pomme de terre nouvelles, écume au lard de Bruno Revel</i>	
<b>Poularde de la Ferme d'Alice</b>	42€
<i>Servie en deux façon, carotte de chez Favrin, sauce à l'ail nouveau</i>	
<b>Carrée d'Agneau</b>	46€
<i>Rôti, artichaud poivrade, câpres frits et son jus</i>	

## FROMAGES

<b>Fromage travaillé</b>	14€
<i>Aux saveurs du moment</i>	
<b>Notre chariot de fromages de nos Savoie</b>	16€
<i>Frais et affinés</i>	
<b>Faisselle</b>	8€
<i>Crème épaisse et coulis de fruits de saison</i>	

## GOURMANDISE

<b>Fraise Framboise</b>	20€
<i>Crème mascarpone à l'estragon, sorbet yaourt et eau de fraise</i>	
<b>Chocolat Noisette</b>	20€
<i>Crémeux chocolat guanaja caramel beurre salé et glace noisette</i>	
<b>Citron livèche</b>	20€
<i>Crémeux citron, panacotta livèche et sorbet citron-livèche</i>	

## GOUT

70€

*Du mercredi au Vendredi  
Hors jours fériés*

Ombre Chevalier

« bien élevé »

–

Poularde

–

Faisselle

**ou**

Fromage travaillé

–

Nos gourmandises

Dessert au choix à la carte

## SAVEUR

90€

Foie gras de Canard

**ou**

Langoustine

–

Ombre chevalier « bien élevé »

–

Pause digestive

–

Ris de veau

**ou**

Poularde

–

Fromages

–

Nos gourmandises

Dessert au choix à la carte

## EMOTION

115€

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

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