

PREMICES

Foie Gras de Canard 38€
Tarte croustillante, escalope de Foie gras de canard poêlée, Figs

Langoustines 40€
Rôties, légumes croquants, raviole végétale, sauce au citron vert

Tomates 27€
Marinées à la fleur de sureau, glace à la sauge

POISSONS ET CRUSTACES

Ombre chevalier 44€
Cuisson basse température, crémeux champignons de la Motte Servolex, épinards, œufs de brochet

Suggestion de poisson de mer « Poissonnerie de L'Etoile » 48€
Choux fleur rôti, sauce à la verveine

Langoustines 52€
Rôties, légumes croquants, raviole végétale, sauce au citron vert

VIANDES ET ABATS

Ris de veau 48€
Poêlé et croustillant, crémeux d'oignons doux, pomme de terre nouvelles, écume au lard de Bruno Revel

Poularde de la Ferme d'Alice 42€
Servie en deux façon, carotte de chez Favrin, sauce à l'ail nouveau

Carrée d'Agneau 46€
Rôti, artichaud poivrade, câpres frits et son jus

FROMAGES

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

GOURMANDISES

Abricot Amande	20€
<i>Compotée d'abricot, sorbet abricot et aspérule odorante</i>	
Chocolat Noisette	20€
<i>Crèmeux chocolat guanaja caramel beurre salé et glace noisette</i>	
Prune Tanaïsie	20€
<i>Compotée de quetsches, crèmeux tanaïsie, eau de reine claud</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

GOUT

70€

*Du mercredi au Vendredi
Hors jours fériés*

Ombre Chevalier

–

Poularde

–

Faisselle

ou

Fromage travaillé

ou

Chariot de fromages
de nos Savoie

En supplément de 12€

–

Gourmandises

Dessert au choix à la carte

SAVEUR

90€

Foie gras de Canard

ou

Langoustine

–

Ombre chevalier

–

Note de fraîcheur
et de légèreté

–

Ris de veau

ou

Poularde

–

Fromages

–

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