Prémices du voyage …

Mademoiselle l’asperge verte et sa plante sacrée	40€
Langoustine comme sur un nuage	52€
Saint-Jacques au pied du pommier	50€

Plongée dans nos eaux

Omble chevalier, dentelle de champignons	54€
Poisson au-delà de nos côtes, coquillages en folie	65€
Saint-Jacques au pied du pommier	66€

De nos prés au potager

Passionnément ris de veau et les morilles du Printemps	68€
Agneau en terre de Savoie	68€
Voyage de la poularde dans le champ d’artichaut	58€

Fromages

Fromage travaillé aux saveurs du moment	16€
Le beau voyage des fromages de nos Savoie	20€
Faisselle	12€

Gourmandises

Douceur et plaisirs sucrés	22€

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

Goût

75€

Menu proposé uniquement au déjeuner
du mercredi au vendredi

Hors jours fériés
et les vacances d'été

Menu élaboré en 3 services

—

Fromages
En supplément de 15€

Emotion
135€

Le chef, Valentin
vous propose
un menu élaboré
en 8 services,
en vous
présentant
ses plats
signatures
avec les produits
de l'instant

Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table

A commander avant 13h15 et 21h

Saveur
110€

Asperge
ou
Saint-Jacques

-

Omble chevalier

-

Fraicheur et légèreté

-

Ris de veau
ou
Agneau

-

Fromages

-

Gourmandises
Douceur et plaisirs sucrés

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