

Prémices du voyage ...

Mademoiselle l'asperge verte et sa plante sacrée	40€
Cru marin de bar aux agrumes	45€
La langoustine tout en élégance	50€

Plongée dans nos eaux

Ombre chevalier, trésor de la rivière	54€
Poisson au-delà de nos côtes, coquillages en folie	65€
La langoustine tout en élégance	65€

De nos prés au potager

Passionnément ris de veau et douceur des morilles	68€
Agneau en terre de Savoie	68€
Entre poularde et Printemps	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
Langoustine
-
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*

