

...Goût, Vue, Odorat, Toucher, Ouïe...

Croustilles de Langoustines rôties au citron confit, <i>céleri et oseille, quelques courgettes.</i>	49€
Escargots de Savoie, champignons et grenouilles, <i>pulpe d'ail doux.</i>	45€
Jardin d'écrevisses aux tomates, <i>bouillon infusé à l'aspérule odorante.</i>	47€
Lobe de foie gras de canard confit, <i>réduit de Mondeuse aux myrtilles et poivre fleur.</i>	44€

...Eau, Terre, Air, Feu...

Filet de féra à la peau de pain, frotté au sel de citron, <i>réduction de carottes au gingembre et yuzu.</i>	48€
Tronçons de homard bleu rôtis, <i>jus des têtes à la fèves de Tonka.</i>	58€
Dos de barbue cuit sur l'arête, gnocchi de Mona Lisa, <i>bouillon de soupe de poisson au safran de Maurienne.</i>	49€
Noisettes de Selle d'Agneau de Tarentaise, <i>au parfum de serpolet et gâteau de pommes de terre à la tomme de brebis de la Bergerie Saint-Pierre.</i>	51€

Suprême de pigeon mi fumé & rôti sur l'os, 54€
jus mixé de ses abats, fèves de cacao.

Pièce de veau rôtie, en chapelure de jambon 53€
relever au vinaigre de cidre et noisettes, quelques girolles.

...Toutes nos viandes sont d'origine Française...

...Au Plateau...

Sélection de fromages frais et affinés de Savoie
25€

Fromage travaillé par nos soins.
22€

...Sucré, Salé, Acide, Amer...

Feuille à feuille de pain craquant au chocolat fumé 23€
et lait de ferme en crème glacée au foin.

Morceaux choisis d'abricots, 23€
cuit et cru aux bourgeons de sapins

Les fruits rouges en déclinaison, «meringués » 24€
parfum de verveine.

Bouchons de baba au Génépy, rhubarbe et fraise, 23€
bouillon à l'hibiscus et Agastache.

MENU DEGUSTATION

(Servi uniquement pour la table entière)

Petits Salés à l'Apéritif.

Lobe de foie gras de canard confit, myrtilles et poivre fleur.

Jardin d'écrevisses aux tomates, bouillon infusé à l'aspérule odorante.

Croustilles de Langoustines rôties au citron confit, céleri et oseille.

Tronçons de homard bleu rôties, Jus à la fèves de Tonka et Mondeuse.

Filet de féra à la peau de pain, frotté au sel de citron, réduction de carottes au gingembre et yuzu.

Suprême de pigeon mi fumé & rôti sur l'os, jus mixé de ses abats, fèves de cacao et noisettes, quelques girolles.

Fromages frais et affinés du plateau.

Feuille à feuille de pain craquant au chocolat fumé et lait de ferme en crème glacée au foin.

Les fruits rouges en déclinaison, « meringués » parfum de verveine.

Mignardises et chocolats de fin de repas.

Prix TTC 155€

MENU NATURE & DECOUVERTE

Petits Salés à l'Apéritif.

Amuse-Bouches.

Jardin d'écrevisses aux tomates, bouillon infusé à l'aspérule odorante.

Filet de féra à la peau de pain, frotté au sel de citron, réduction de carottes au gingembre et yuzu.

Noisettes de Selle d'Agneau de Tarentaise, au parfum de serpolet et gâteau de pommes de terre à la tomme de brebis de la Bergerie Saint-Pierre.

Fromages travaillé par nos soins.

Avant dessert.

Feuille à feuille de pain craquant au chocolat fumé et lait de ferme en crème glacée au foin.

Mignardises et chocolats de fin de repas.

Prix TTC 125 €

MENU SAVEURS

Petits Salés à l'Apéritif.

Amuse-Bouches.

Lobe de foie gras de canard confit, réduit de Mondeuse aux myrtilles et poivre fleur.

Dos de barbue cuit sur l'arête, gnocchi de Mona Lisa, bouillon de soupe de poisson au safran de Maurienne.

Fromages travaillé par nos soins.

Avant dessert.

Morceaux choisis d'Abricots cuit et cru au parfum de bourgeons de Sapins.

Mignardises et chocolats de fin de repas.

Prix TTC 95€

...Taste, Observe, Smell, Touch, Experience...

Crispy and roasted scampi with Lemon candied, <i>celery and sorrel, some zucchini.</i>	49€
Snails from Savoie, <i>mushrooms and frogs, sweet garlic pulp.</i>	45€
Garden of crayfish with tomatoes, <i>bouillon infused at sweet woodruff.</i>	47€
Lobe of Foie gras, <i>reduce of mondeuse with blueberry and pepper.</i>	44€

...Water, Earth, Air, Fire...

Fillet of Féra from Lake Léman with grilled bread skin, <i>rubbed with lemon salt, reduce of carrots with ginger and yuzu.</i>	48€
Roasted blue Lobster, <i>broth of shellfish flavored with Tonka beans.</i>	58€
Catfish back cooked on the bone, <i>Mona Lisa gnocchi,</i> <i>bouillon of fish soup with saffron from Maurienne.</i>	49€
Noisette of saddle of lamb from Tarentaise, <i>flavored at wild thyme,</i> <i>Cake of potatoes and ewe cheese from the bergerie Saint Pierre.</i>	51€

Supreme of pigeon half smoked and roasted on the bone, **54€**
juice of the giblets and cocoa beans.

Piece of roasted veal, breadcrumbs of raw ham **53€**
with cider vinegar and nuts, some girolles.

...All our meat is sourced in France...

...Au Plateau...

Selection of fresh and aged Savoie cheeses
25€

Cheeses worked by us.
23€

...Sugar, Salt, Acid, bitter...

Leaves at leaves of crunchy bread, **23€**
smoked chocolate with farm milk and hay ice cream.

Pieces of apricots, raw and cooked flavored with fir buds. **23€**

Declinaison red fruits, "meringué" perfumed with verbena. **24€**

"Baba" with Génépy, rhubarb and strawberry, **23€**
bouillon of hibiscus and Agastache.

MENU DEGUSTATION

(Served only, for entire table.)

Selection of appetizers

Lobe of Foie gras, blueberry and pepper.

***Garden of crayfish with tomatoes, bouillon
infused at sweet woodruff.***

***Crispy and roasted scampi with Lemon
candied, celery and sorrel.***

***Roasted blue Lobster, broth of shellfish
flavored with Tonka beans.***

***Fillet of Féra from Lake Léman with grilled
bread skin, rubbed with lemon salt, reduce of
carrots with ginger and yuzu.***

***Supreme of pigeon half smoked and roasted
on the bone, juice of the giblets, cocoa beans
and nuts, some Girolles.***

Selection of local cheeses.

***Leaves at leaves of crunchy bread
Farm fresh milk sorbe.***

***Declinaison of red fruits meringué
Perfumed with verbena.***

Sweet “petits-four” to close your meal.

Price TTC 155€

MENU NATURE & DECOUVERTE

Selection of appetizers.

Amuses- bouches.

***Garden of crayfish with tomatoes, bouillon
infused at sweet woodruff.***

***Fillet of Féra from Lake Léman with grilled
bread skin, rubbed with lemon salt, reduce of
carrots with ginger and yuzu.***

***Noisette of saddle of lamb from Tarentaise,
flavored at wild thyme,
Cake of potatoes and ewe cheese from
the bergerie Saint Pierre.***

Cheeses worked by us.

Before dessert.

***Leaves at leaves of crunchy bread, smoked
chocolate with farm milk and hay ice cream.***

Sweet “petits-four” to close your meal.

Price TTC 125 €

MENU SAVEURS

Selection of appetizers

Amuses-bouches

***Lobe of Foie gras, reduce of mondeuse with
blueberry and pepper.***

***Catfish back cooked on the bone, Mona Lisa
gnocchi, bouillon of fish soup with saffron from
Maurienne.***

Cheeses worked by us.

Before dessert.

***Pieces of apricots, raw and cooked flavored
with fir buds.***

Sweet “petits-four” to close your meal.

Price TTC 95€