

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

Pour commencer ...

Ecrevisses et langoustines rôties au citron confit,
bouillon des têtes infusé au génépi. **55€**

Légumes d'hiver et racines au Beaufort des Alpes et cendres,
vinaigrette au goût fumé, et céleri façon « risotto » à la truffe. **52€**

Asperges Vertes et blanches au lard de la vallée d'Aoste
et escargots de Savoie. **49€**

Dégustation d'huîtres « Papin » au plateau, en beignet, en tartare,
en raviole, en gelée. **54€**

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

Pour continuer...

Dos de barbue cuit sur l'arête, mosaïque au bœuf d'Alpage séché,
gnocchi de Mona Lisa et coulis de cresson à l'huile de pistaches grillées. **52 €**

Longe de cabillaud frotté au sel et confit,
réduction de jus de choux rouge acidulé. **49€**

Noix de coquilles St Jacques poêlées au beurre demi-sel,
jus des bardes à la pomme et brisures de noix. **56€**

Noix de veau de lait fermier rôtie, carottes
et endives aux zestes d'agrumes et fèves Tonka. **54€**

Selle d'agneau de Tarentaise, oignons caramélisés et
gâteau de pomme de terre à la tomme des Beauges. **58€**

Pièce de bœuf rôtie au sautoir, réduit de betterave
infusé à la fleur d'hibiscus et gingembre. **58€**

Suprême de pigeon mi fumé & rôti sur l'os, jus mixé de ses abats
aux fèves de cacao, variation sur la courge. **59€**

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

Au Plateau...

Sélection de fromages frais et affinés de Savoie

25 €

...Sucré, Salé, Acide, Amer...

Pour terminer...

Morceaux choisis de fruits exotiques, à l'aspérule odorante. **24€**

Dégustation d'agrumes « Bachès » au plateau, en sorbet, confit, en raviole, en crémeux. **32€**

Feuille à feuille de pain craquant au chocolat fumé et lait de ferme en crème glacée au foin. **24€**

Inspiration d'un « Baba » à la pomme des vergers de Savoie et génépi. **24€**

MENU DEGUSTATION

Petits Salés à l'Apéritif.

Légumes et racines d'hiver, crémeux de raifort et cendres.

**Ecrevisses et langoustines rôties au citron confit,
*bouillon des têtes infusé au génépi.***

Céleri façon « risotto » à la truffe noire et son émulsion fumé.

Noix de coquille saint Jacques cuite entière au beurre de sapin.

Longe de cabillaud frotté au sel et confit, réduction de jus de choux rouge acidulé.

**Noix de veau de lait fermier rôtie, carottes et endives
*aux zestes d'agrumes et fèves Tonka.***

Fromages frais et affinés du plateau.

Chocolat fumé et lait de ferme en crème glacée au foin.

Morceaux choisis de fruits exotiques, à l'aspérule odorante.

Mignardises et chocolats de fin de repas.

155 €

Hors Boissons

Pour une entière satisfaction, et pour une qualité de service. Ce menu est servi pour l'ensemble de la table et uniquement pour le dîner.

MENU NATURE ET DECOUVERTE

Taxes et service compris.

Petits Salés à l'Apéritif.

Amuse-Bouche

Ecrevisses au citron confit, bouillon des têtes infusé au génépi.

**Noix de coquilles St Jacques poêlées au beurre demi-sel, jus des bardes à la
pomme et brisures de noix.**

**Suprême de pigeon mi fumé et rôti sur l'os, jus mixé de ses abats aux fèves de
cacao, variation sur la courge.**

Fromages travaillés par nos soins.

Avant dessert.

Morceaux choisis de fruits exotiques, à l'aspérule odorante.

Mignardises et chocolats de fin de repas.

125 €
Hors Boissons

MENU SAVEURS

Taxes et service compris.

Petits Salés à l'Apéritif.

Amuse-Bouche

Légumes d'hiver et racines *au Beaufort des Alpes et cendres, vinaigrette au goût fumé.*

Dos de barbue cuit sur l'arête, *mosaïque au bœuf d'Alpage séché, gnocchi de Mona Lisa et coulis de cresson à l'huile de pistaches grillées.*

Fromages travaillés par nos soins.

Avant dessert.

Effiloché d'agrumes « meringué » *au gingembre, sorbet Yuzu*

Mignardises et chocolats *de fin de repas.*

95 €

Hors Boissons

Taxes et service compris.