

***...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.*