

Entre Monts et Mairées

*** 4 temps 115€ ***

7 temps 158€

***** Bar / Betterave / Myrtille *****

Le bar sauvage en consommé juste pris, betterave-pomme verte, salade croquante de radis à l'oseille

Omble chevalier / Pourpier / Caviar

Le casse-croûte d'omble chevalier mi-cuit, mi-fumé, caviar Oscière et pourpier acidulé

Ormeau / Champignons / Persillade

L'ormeau des côtes Bretonnes juste rôti au beurre salé, persillade de champignons blancs "comme un tartare", jus de barbe façon civet, petits croûtons

***** Oignon de Roscoff / Foin / Beaufort *****

L'oignon cuit à l'étouffé de foin, royale de beaufort d'alpage, pulpe siphonnée servie avec un bouillon d'oignon brûlé aux arômes

***** Agneau de Savoie / Asperge verte / Noix *****

La selle d'agneau rosée, jus de rôti et asperges vertes crues et cuites, condiment de noix

Le chariot de fromages

Frais et affinés des alpages voisins

***** Variation de chocolat « grand crus » et café *****

Géométrie crousti-fondante d'un crémeux choco-café, glace chocolat noisette, mousse légère chocolat amer en crêpe dentelle

Des Cimes à la Source

*** 3 temps 74€ ***

4 temps 94€

***** Truite / Pommes nouvelles / Chignin *****

La truite juste tiède en salade de pomme de terre à la nage d'un Chignin et huile de sureau, œufs de truite

***** Joue de bœuf / Bière rousse de Savoie / Genièvre *****

L'émietté de joue de bœuf confite à la bière et genièvre, confit d'échalotes légères, pomme purée siphonnée, salade d'un herbier sauvage

Le chariot de fromages

Frais et affinés des alpages voisins

***** Poire de pays / Vin chaud / Clémentine *****

Poire confite au vin chaud, carpaccio d'une Comice, sorbet clémentine aux épices, streusel et crèmeux vanille-cannelle

Balade printanière

5 temps 135€

Œuf bio / Cresson / Truffe noire

La brouillade à la truffe noire, coulis de cresson truffé, salade de cresson et œuf confit, melba à la truffe

St. Jacques / Morille / Grenaille primeur

Les coquilles St. Jacques juste poêlées, morilles fraîches cuites au vin jaune, quelques pommes de terre naines confites au jus de rôti

Ris de veau / Petit pois / Curry iodé

La pomme de ris rôtie, petits pois à la française, jus au curry et anchois fumés

Bleu des Aillons / Ail noir / Sarrasin

Crémeux d'un bleu des Aillons comme une royale, fine croûte de sarrasin, gel d'ail noir, poire crue et en pickles, herbier sauvage

Fraises gariguettes / Rhubarbe / Vanille

Fraises marinées au jus, sorbet à la rhubarbe confit et vanille

Le chariot de fromages

Supplément 20€

Frais et affinés des alpages voisins