



Entre Mont et Marées

4 temps : 115 €

6 temps : 139 €

8 temps : 155 €

OEUF BIO / TRUFFE / PAIN AU LEVAIN

L'œuf à la truffe « version 2024 », Melba d'un pain de campagne à la croque de truffe

TOURTEAU / OSEILLE / CHARTREUSE VERTE

Chair de tourteau de casier, condiment herbacé, écume végétale frappée à la Chartreuse verte

OMBLE CHEVALIER / POURPIER / CAVIAR

« Casse-croûte » d'omble chevalier mi-cuit mi-fumé, caviar de concombre rafraîchi et pourpier acidulé

ORMEAU / ALGUES / ÉPICES

L'ormeau des côtes bretonnes mûré, jus de barbes au Vandouvan et kombu

OIGNON DE ROSCOFF / FOIN / BEAUFORT

L'oignon cuit à l'étouffée de foin, royale d'un Beaufort d'été, consommé comme un dashi d'oignon brûlé aux arômes

AGNEAU / CÉLERI / TRUFFE

Côte d'un carré d'agneau de Savoie rôti, céleri confit à la truffe, moutarde citron maison

LA SÉLECTION DE FROMAGES DE BREBIS FRAIS ET AFFINÉS

De l'ami Serge Jay, le Chatelard

POMME VERTE / OXALIS / CÉLERI

La rencontre végétale de texture, biscuit amande, sorbet yaourt, fraîcheur pomme verte

Pour la bonne ordonnance d'une même table, il vous est recommandé de choisir les plats similaires.



Balade Végétale des Cimes à la Source

3 temps : 79 €

5 temps : 99 €

BETTERAVE / AGRUME / BRIOCHE

La betterave rouge « crapaudine » cuite en croûte de sel puis marinée au kalamansi, sorbet d'un vinaigre de myrtille, râpée de brioche grillée, huile d'estragon

ENDIVE / NOIX / CAFÉ

L'endive de plein champs confite et caramélisée à la graine de café, noix torréfiées et faiselle fermière battue à l'eau de noix

CÉLERI RAVE / ALGUE / SARRASIN

Céleri rave cuit à l'étouffée d'algues, émulsion d'un lait ribot infusé au sarrasin grillé

TOPINAMBOUR / OIGNON / TRUFFE

Topinambour légèrement fumé à l'écrasée de truffe, sucs d'oignons caramélisés et huile de céleri

BUTTERNUT / MIEL / CARDAMONE

Tarte caramélisée de courge au miel de la vallée et cardamone verte

LA SÉLECTION DE FROMAGES DE BREBIS FRAIS ET AFFINÉS

De l'ami Serge Jay, le Chatelard

Supplément de 18 €

Pour la bonne ordonnance d'une même table, il vous est recommandé de choisir les plats similaires.



Between Mountains and Tides

4 courses : 115 €

6 courses : 139 €

8 courses : 155 €

ORGANIC EGG / TRUFFLE / SOURDOUGH BREAD

Truffle egg « version 2024 », Melba of farmhouse bread truffle crunch

TOURTEAU / SORREL / GREEN CHARTREUSE

Crabmeat, herbaceous, green Chartreuse flavoured vegetable foam

ARCTIC CHAR / PURSLANE / CAVIAR

*Arctic char « Casse-croûte » half-cooked half-smoked, refreshed
cucumber caviar and acidulated purslane*

ABALONE / SEAWEED / SPICES

*Matured abalone from the Brittany coast, beard juice with Vandouvan
and kombu*

ONION FROM ROSCOFF / HAY / BEAUFORT

*Candied onion stewed with hay, royale from a summer Beaufort,
consumed as burnt onion dashi with aromatics*

LAMB / CELERY / TRUFFLE

*Roast rack of Savoy lamb, candied celery with truffle, homemade lemon
mustard*

SELECTION OF FRESH AND MATURE SHEEP'S CHEESES

The friend Serge Jay, le Chatelard

GREEN APPLE / OXALIS / CELERY

*Textured plant confluence, almond biscuit, yogurt sorbet, fresh green
apple*

For the right balance on the same table, we recommend that you choose similar dishes.



Plant Walk from Peak to Source

3 courses : 79 €

5 courses : 99 €

BEET / CITRUS / BRIOCHE

Red beet « crapaudine » cooked in a salt crust then marinated with kalamansi, vinegar blueberry sorbet, grated toasted « brioche », tarragon oil

CHICORY / WALNUT / COFFEE

Candied and caramelized field chicory with coffee beans, roasted nuts and farmhouse faisselle beaten with walnut water

CELERYROOT / SEAWWED / BUCKWHEAT

Celery root stewed with seaweed, ribot milk emulsion infused with toasted buckwheat

JERUSALEM ARTICHOKE / ONION / TRUFFLE

Smoked Jerusalem artichoke with truffle crushed, caramelized onions and celery oil

BUTTERNUT / HONEY / CARDAMON

Caramelized squash tart with valley honey and green cardamon

SELECTION OF FRESH AND MATURE SHEEP'S CHEESES

The friend Serge Jay, le Chatelard

Extra charge : 18 €

For the right balance on the same table, we recommend that you choose similar dishes.