

A LA CARTE

LES FROMAGES

Le bleu de Termignon de Frédéric Muller 15€
yaourt à la reine des prés de nos montagnes

LES DESSERTS

Le soufflé 36€
parfumé au shiso vert et pointe de cardamome noire
ananas en différentes façons

Le millefeuille blanc 32€
mousse légère à la vanille de Tahiti, fine gelée au jasmin
écume au poivre de Voatsiperifery

Le chocolat lacté 34€
du torréfacteur Nicolas Berger orges maltées
bière Mégevanne en légère amertume

La poire Doyenné du Comice de Savoie 34€
rôtie au curry de Madras
crème glacée aux boutons de rose

Les agrumes d'Etienne Schaller 36€
crémeux vaporeux à la livèche et au thé matcha
algues kombu légèrement acidulées

A LA CARTE

LES ENTREES

- L'omble chevalier de chez Murgat
légèrement fumé au café Gédeo
vinaigrette et pickles de betterave à la tagette, citron bigarade 56€
- Le tourteau de Roscoff
consommé émulsionné à la kororima et livèche
condiment au corail, citron kabosu 85€
- Les Berlingots Savoyards
fondue de beaufort et d'abondance à l'absinthe
consommé d'oignon corsé et cœur coulant à la truffe noire de la Drôme 67€
- L'asperge verte de Roques-Hautes
imprégnation de lierre terrestre et géranium
escabèche de sardines grillées, mayonnaise tiède au lierre et à la capucine 64€

LES POISSONS

- Les Saint-Jacques de Dieppe
crémeux de brocoli, herbes et pousses marines de Jean-Marie Pedron
jus vert d'épinard et gingembre à la fève tonka, citron combawa 80€
- Le homard breton
rôti sur le barbecue, coudes de homard en petites ravioles de capucine
citron cédrat, bisque infusée à la cardamome verte et valériane 145€
- Le bar au caviar Kristal
créé en 1971 par Jacques Pic – réinterprété en 2021 par Anne-Sophie Pic
sauce mousseuse champagne, saké
rose et citron jabara du Mas Bachès 150€ / 230€
- Le Saint-Pierre des côtes vendéennes
imprégné au sarrasin et à la feuille de citron yuzu
sabayon à l'oursin et baies de sansho, coquillages
croustillant de topinambour 88€

LES VIANDES

- La côte de veau de lait du Massif de la Chartreuse
imprégnée à la baie de genièvre et à la feuille de cannellier
boulangère moderne de pomme de terre au lard
coulis de cynorhodon 79€
- La poularde de Bresse
farcié à l'estragon, sauce suprême à la bergamote
tartelette d'abats, choux rave, pickles de bourgeons de sapin 81€
- Le bœuf Aubrac-Wagyu
imprégné à l'eucalyptus et élixir de chartreuse
poireaux grillés au shiso et morilles du lac farcies 89€
- Le pigeon Miéral
mariné au thé hojicha et baie de cassis
asperge blanche rôtie, condiment de grué de cacao. 82€