

## A LA CARTE

### LES FROMAGES

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

Le brie à la truffe  
de la ferme des 30 Arpents 25€

### LES DESSERTS

Le coing des Hautes-Alpes  
imprégné au cône de pin  
crème glacée au sapin Abiès Alba 36€

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

Le chocolat lacté  
du torrificateur Nicolas Berger  
orges maltées et bière Mégevanne de la brasserie Bacchante 34€

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

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

## A LA CARTE

### LES ENTREES

Le panais de Guernesey  
rôti à la noix de Grenoble  
mayonnaise tiède aux graines d'aneth, curry Madras et Amontillado

56€

Le tourteau de Roscoff  
consommé émulsionné à la kororima et livèche  
condiment au corail, citron kabosu

85€

Les Berlingots ASP®  
au brie de la ferme des 30 Arpents  
bouillon iodé aux algues marines

58€

L'huître Tarbouriech  
consommé d'oignon au lard de Colonnata  
fondue de beaufort et abondance

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 poularde de Bresse  
farci à l'estragon, sauce suprême à la bergamote  
tartelette d'abats, choux rave, pickles de bourgeons de sapin

81€

Le chevreuil de chasse  
mariné à la vanille fumée, ail noir de la Drôme et whisky des Hautes Glaces  
radicchio braisé et coing à l'hibiscus

95€

Le bœuf Aubrac-Wagyu  
imprégné aux châtaignes grillées, algue kombu  
cerfeuil tubéreux au rhum vieux de la Martinique et à la vanille de Madagascar

86€

Le cochon des Flandres de chez Grégory Delassus  
aux drêches de whisky  
voile de kaki à la graine de moutarde, coulis de cresson au raifort

75€