

PIC BLANC

L'omble chevalier de chez Murgat
légèrement fumé au café Gédeo
vinaigrette et pickles de betterave à la tagette, citron bigarade



L'asperge verte de Roques-Hautes
imprégnation de lierre terrestre et géranium
escabèche de sardines grillées, mayonnaise tiède au lierre et à la capucine



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



AU CHOIX

Le Saint-Pierre des côtes vendéennes
imprégné au sarrasin et feuille de citron yuzu
sabayon à l'oursin et baies de sansho
coquillages
croustillant de topinambour

ou

Le bar au caviar Kristal *(Supp. 50€)*
créé en 1971 par Jacques Pic
réinterprété en 2021 par Anne-Sophie Pic
sauce mousseuse champagne, saké
rose et citrus jabara du Mas Bachès



AU CHOIX

Le pigeon Miéral
mariné au thé hojicha et baie de cassis
asperge blanche rôtie
condiment de grué de cacao

ou

Le bœuf Aubrac-Wagyu
imprégné à l'eucalyptus et élixir de Chartreuse
poireaux grillés au shiso
morilles du lac farcies



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



AU CHOIX

Le chocolat lacté

ou

La poire Doyenné
du Comice de Savoie

ou

Le millefeuille blanc

torréfacteur Nicolas Berger
orges maltées
bière Mégevanne
en légère amertume

rôtie au curry de Madras
crème glacée
aux boutons de rose

mousse légère
à la vanille de Tahiti
fine gelée au jasmin
écume au poivre de
Voatsiperifery

MENU PIC BLANC 270€

ACCORD METS ET VINS 190€

ACCORD DECOUVERTE SANS ALCOOL 120€