

PIC BLANC

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



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



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



AU CHOIX

Le Saint-Pierre des côtes vendéennes
imprégné au sarrasin et à 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 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

ou

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



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
de la brasserie Bacchante

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€