

EPICURIEUX

Les Berlingots ASP®

reblochon de Savoie affiné par Joseph Paccard
consommé de châtaigne parfumé au carvi et à la camomille matricaire



AU CHOIX

L'omble chevalier
de Charles Murgat
topinambour au pluriel
dulce de leche
café Gédéo et bergamote

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 citron jabara du Mas Bachès



Le chevreuil de chasse d'Alsace
mariné au genièvre, sapin et gin ASP®
champignons bruns de Rudy Lambertson
myrtilles de Savoie en pickles



OK

Le brie de Meaux fermier AOP
de la ferme des 30 Arpents à la vanille de Madagascar



AU CHOIX

Le chocolat herbacé *ou*
Chartreuse verte
tarte croustillante
glace parfumée au carvi

La poire
Comice de Savoie
rôtie au beurre miellé
à la citronnelle
sésame fumé réhaussé
de galanga

ou

Le millefeuille
parfumé
à la reine des prés
orge maltée et
bière Mégevanne

MENU EPICURIEUX 249€

ACCORD METS ET VINS 150€

ACCORD DECOUVERTE SANS ALCOOL 90€