

PIC BLANC

La royale d'oignon des Cévennes
lard affiné par Thomas Bessette, ail noir et truffe de la Drôme
praliné au noix, oignon à la vanille fumée



Le panais de Guernesey
rôti à l'Amontillado, noisette blanche du Piémont
mayonnaise tiède aux graines d'aneth et curry Madras



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
douce 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 citrus jabara du Mas Bachès



AU CHOIX

Le ris de veau
du Massif de la Chartreuse
fondue Savoyard en imprégnation
tartelette choux fleur et mélilot
pollen et cire d'abeille

ou

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



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



AU CHOIX

Le chocolat herbacé
Chartreuse verte
tarte croustillante
glace parfumée au carvi

ou

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 **PIC** BLANC 295€

ACCORD METS ET VINS 195€

ACCORD DECOUVERTE SANS ALCOOL 120€