

A LA CARTE

LES FROMAGES

Le brie de Meaux à la vanille 15€
brie de Meaux fermier AOP de la ferme des 30 arpents vanille de Madagascar

Le fermier à la truffe façon brie 20€
fermier de la ferme des 30 arpents

LES DESSERTS

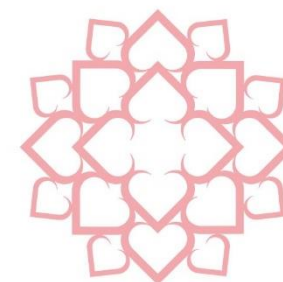
La pêche 34€
cuite en coque de miso & parfumée à la verveine
saké Nigori glacé

La rhubarbe de Mathieu Vermès 32€
cuite en croute de sucre parfumée à la baie rose
& rafraîchie à l'agastache

Les gavottes chocolatées 34€
mousse légère au café Gédéo d'Ethiopie
crème glacée au carvi & à la réglisse

Le fraisier contemporain 32€
rafraîchi à l'aneth
poivre Tchuli au moulin

Le millefeuille blanc 30€
mousse légère au miel Leatherwood
eucalyptus en fine gelée & cassis légèrement acidulé



LA DAME DE PIC

1^{Le}920
MEGÈVE

A LA CARTE

LES ENTREES

La courgette Violon cuite au barbecue imprégnation de verveine et coriandre vietnamienne beurre blanc au caviar	90€
Les Berlingots savoyards fondue de beaufort et abondance à l'absinthe consommé de tomates green-zébra infusé à la reine des prés & lierre terrestre	58€
La Truite Fario des fontaines de l'Oron marinée aux bourgeons de sapin & gin du Mont Blanc pickles de concombre vinaigrette lactique à l'huile de tagette & œufs de brochets fumés	62€
Les petits pois & coquillages comme une tartelette tiède sabayon de fleurs blanches	56€

LES POISSONS

L'omble chevalier des contreforts alpins laquée au whisky des Hautes Glaces poireaux crayons grillés émulsion au café Gédéo & à la livèche	80€
Le homard bleu des côtes bretonnes grillé au barbecue mayonnaise tiède à la menthe, oseille & curry betterave crapaudine fumée	145€
Le turbot sauvage des Sables d'Olonne cuit meunière tartelette carotte au sapin de Douglas et sarrasin sabayon à la camomille matricaire & carvi	96€
Le bar au caviar <i>Créé en 1971 par Jacques PIC – réinterprété en 2021 par Anne-Sophie Pic</i> sauce mousseuse champagne - saké, rose & citrus jabara	150€ / 230€

LES VIANDES

L'agneau des Alpes mariné à l'agastache, la mélisse & l'élixir végétal de la Grande Chartreuse poivrons rouges & algues marines de chez Jean-Marie Perdron	98€
Le lapin de Bresse Mariné au basilic & à la cardamome noire Maïs du pays & coulis de capucine	82€
Le pigeon de Miéral rôti sur son coffre bourgeon de cassis, grué de cacao & thé Hojicha côtes de céleri, cassis & rhubarbe cuisinés	86€
Le chevreuil de chasse en imprégnation de géranium & poivre au gin ©ASP cerises de la Drôme, ail noir & fenouil rôti	95€

"Cuisiner pour ceux
qu'on aime,
la plus belle preuve
d'amour"

Anne-Sophie Pic