

PRIMA

MONT D'ARBOIS

AUX ABORDS DE NOS MONTAGNES

Tatin de tomates anciennes, rafraîchie à la pimprenelle Bescoïn Savoyard, limonade au doux de Florence	39
Jaune d'oeuf masqué au Beaufort été 2018 Coeur de laitue croquant à la ache des montagnes	43
Panier de champignons sélectionnés Royale au pain de seigle, senteurs au détour d'un sentier alpestre	41

ENTRE LACS ET VALLÉES AUX SAVEURS D'ICI

Omble chevalier de nos eaux douces, cuit à l'étuvée Courgette et capucine au naturel, safran de la famille Berlioz	62
Légère quenelle de poissons de lacs, vivifiée aux pois potager Petits oignons de Roscoff farcis au sapin	58
Pigeonneau de nid de Bresse, rôti au mélilot Aubergine graffiti servie à la cuillère	65
Carré d'agneau des alpages de Sisteron, sauté à la gentiane Poivron corne de boeuf à l'ail noir	67
Pintade fermière de l'Ain à la "Dugléré", contisée aux herbes du jardin ou En cocotte luttée au foin d'alpage ou A la flamme héritage "Rothschild"	110/ pour deux

L'ALPAGE

Feuille à feuille de bleu de Termignon Cueillette estivale au foin de papi Raymond	23
Sélection de fromages affinés	23

AVALANCHE DE DOUCEURS

Soufflé à la verveine du jardin cueillie par nos soins Nage de pêche à l'amande fraîche	23
Fraises Mara, ravigotées à la bière du Mont Blanc Sabayon à la levure maltée	23
Tarte de partage au chocolat au "lait d'alpage" Fèves de cacao caramélisées	46/ pour deux



MENU

L'empreinte Alpestre
en 6 promenades
150

servi pour l'ensemble des convives
de votre table



LES CHALETs DU
MONT D'ARBOIS
MEGÈVE
A FOUR SEASONS HOTEL