

« Les montagnes qui m'entourent ont toujours été une source d'inspiration. La récolte de mes fleurs, plantes et herbes dans cette nature environnante est une priorité dans ma cuisine, notamment pour leurs vertus mais également pour le moment passé avec ma brigade. Notre carte est le reflet d'une cuisine familiale qui m'est chère, mêlée aux souvenirs et produits de la famille de Rothschild ».

Nicolas Hensinger

Aux abords de nos montagnes

C onsommé lacté aux coquillages des plages bretonnes, <i>caviar cristal rafraîchit à l'oxalis et betterave golden</i>	59
M arbré de foie gras de canard, <i>ravigoté aux fruits de l'églantier, sauce acidulée à l'ortie sauvage</i>	49
J aune d' œuf masqué au rampon, <i>truffe noire du Périgord, mouillette légèrement fumée aux sarments de vignes</i>	55
D élicate royale de champignons automnale <i>pain de seigle sur les sentiers d'une promenade alpestre</i>	41

Entre mers et lacs

F ilet de Saint Pierre cuit à la Grenobloise, <i>agnolottis au sérac de Savoie et jeunes pousses d'épinards</i>	65
C oquilles St Jacques poêlées des côtes normandes, <i>salsifis braisé à la noix Franquette, petits oignons de Roscoff farcis</i>	69
G ros dormeur de la tête aux pinces condimenté à la reine des près, <i>choux rave cuit à la cheminée, limonade et granité à l'armoricaine</i>	58
O mbre chevalier de nos eaux douces cuit à l'étuvée, <i>rutabaga au naturel, safran de la famille Berlioz</i>	63

Viandes aux saveurs de nos régions

C olvert rôtie au vin doux savoyard et compotée de coin, <i>tagliatelles de persil des marais tombées au foin de papi Raymond</i>	66
F ilet de chevreuil d'Alsace grillé aux myrtilles sauvages, <i>petits choux rouge mijoté au pinot noir Auvergnat et lard d'Arnad</i>	74
C arré d' agneau de lait des Hautes-Alpes cuit au sautoir, <i>choux plume vivifié au pomélo et racine de gentiane Avaline</i>	70
V olaille de Bresse cuite à la cheminée contisée au diamant, <i>pommes de terre Amandine en Dauphinois et poireau bleu d'hiver</i>	pour 2 pers 168

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Française

Prix nets en €, taxes et service compris

Les Menus

Servis pour l'ensemble des convives de votre table

A travers les produits locaux et le respect des saisonnalités, le chef et sa brigade vous emporteront entre les saveurs du Mont Blanc et les souvenirs de son enfance.

Prima 130

Accord Mets et Vins 200

Marbré de **foie gras** de canard

Coquilles **St Jacques** poêlées des côtes normandes

Gros dormeur de la tête aux pincés condimenté à la reine des près

Carré d'**agneau de lait** des Hautes-Alpes cuit au sautoir

Assiette de fromages des Pays du Mont Blanc

Tarte gourmande chocolatée

Empreinte Alpestre 180

Accord Mets et Vins 275

Consommé lacté aux **coquillages** des plages bretonnes

Délicate royale de **champignons** automnale

Jaune d'**œuf** masqué au rampon

Ombre **chevalier** de nos eaux douces cuit à l'étuvée

Filet de **chevreuil** d'Alsace grillé aux myrtilles sauvages

Tomme fraîche de Mr Morand aux saveurs du Rostachon

Poire Haut-Savoyarde revigorée au genévrier

Ile **flottante** de mon enfance à la truffe d'Alba

Rémi Mostosi directeur de salle,
Shaun Rollier et Gauthier Bouloché, second de cuisine et chef pâtissier.

Prix nets en €, taxes et service compris

PRIMA

MONT D'ARBOIS

Champagnes

Coupe de Champagne blanc Deutz "Brut Classic" NM	25
Coupe de Champagne rosé Pierre Baillette - "Le Village" Brut NM	25
Coupe de Champagne Barons de Rothschild - "Vintage" – 2008	35

Les Chartreuses

Chartreuse verte	12
Chartreuse jaune	12
Chartreuse 1605	18
Chartreuse 9 ^{ème} centenaire	25
Chartreuse V.E.P Jaune	30
Chartreuse V.E.P Verte	30
Chartreuse MOF	25
Chartreuse Tarragone du siècle	350

Prix nets en €, taxes et service compris

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.

PRIMA

MONT D'ARBOIS

Fromages

P lateau de fromages des Pays du Mont Blanc	27
T omme fraîche de Mr Morand aux saveurs du Rostachon	25

Avalanche de douceurs

Soufflé de nos abeilles au détour d'une cueillette florale de dent-de-lion, glace au lait frais Mégevan	25
P oire Haut-Savoyarde revigorée au genévrier du massif de la Vanoise, gin de St Gervais	25
I le flottante de mon enfance infusée à l'aspérule, truffes blanches d'Alba, bugnes à la noisette du Piémont	46
T arte gourmande chocolatée cuite à la demande, saveurs d'un jardin hivernal	50/2 pers

Rémi Mostosi directeur de salle,
Shaun Rollier et Gauthier Bouloché, second de cuisine et chef pâtissier.

Prix nets en €, taxes et service compris

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.