

## ~ EPICURIEUX ~

### Les Berlingots savoyards

fondue de beaufort et abondance à l'absinthe  
consommé de tomates green-zébra  
infusé à la reine des prés & lierre terrestre



AU CHOIX

### L'omble chevalier des contreforts alpins

laqué au whisky des Hautes Glaces  
poireaux crayons grillés  
émulsion au café Gédéo & à la livèche

OU

### Le bar au caviar

*(supplément 50€)*

*Créé en 1971 par Jacques PIC – réinterprété en 2021  
par Anne-Sophie Pic*  
sauce mousseuse champagne - saké, rose & jabara



### Le chevreuil de chasse

en imprégnation de géranium & poivre au Gin ASP  
cerises de la Drôme, ail noir & fenouil rôti



AU CHOIX

### La rhubarbe de Mathieu Vermès

cuite en croute de sucre parfumée  
à la baie rose  
& rafraîchie à l'agastache

OU

### Le millefeuille blanc

mousse légère au miel  
Leatherwood  
eucalyptus en fine gelée & cassis  
légèrement acidulé

OU

### Les gavottes chocolatées

mousse légère au café Gédéo  
d'Ethiopie  
crème glacée au carvi & à la  
régliasse

Menu EPICurieux 190€

Accord vins +120€

Accord boissons sans alcool + 60€

**Le menu choisi est servi pour l'ensemble des convives.**