



## ~ EPICURIEUX ~

### Le panais

rôti aux noix de Grenoble et Amontillado  
mayonnaise tiède aux graines d'aneth et curry de Madras



AU CHOIX

### Les Saint-Jacques de Normandie

cuites meunière, crémeux de brocoli, herbes marines  
et épinard au gingembre sauce émulsionnée à la fève  
de tonka et combava

OU

### Le bar au caviar Kristal

sauce mousseuse champagne – saké, rose et citrus  
jabara

*Supplément 50€*



### Le bœuf de Charolles

mariné aux châtaignes grillées et algues kombu, céleri rave au rhum et à la vanille  
pâte de châtaignes, yuzu du Mas Bachès



AU CHOIX

### La pomme fondante

comme une tatin de reine des Reinettes, crème  
infusée au mélilot et sorbet au cidre savoyard

OU

### Le millefeuille blanc

crème légère infusée au carvi, fine gelée à la  
tanaïsie et confit orange

Menu EPICurieux 170€

Accord vins +80€

Accord boissons sans alcool + 45€