



LA DAME DE PIC  
1920  
HERÈVE

## ~ PIC BLANC ~

### L'omble chevalier de chez Murgat

mariné à la bergamote et au café Gédéo  
vinaigrette et pickles de betterave à la livèche



### 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



### Le berlingot savoyard

fondue de beaufort et abondance à l'absinthe, truffe noire du Vaucluse  
consommé corsé à l'oignon doux



AU CHOIX

#### Le Bar au Caviar Kristal

sauce mousseuse au champagne – saké, rose et citrus  
jabara

OU

#### La Lotte de petit bateau

tartelette à la courge butternut, gnocchis poutargue,  
sabayon mimolette vieille et safran

*Supplément 50€*



AU CHOIX

#### Le chevreuil de chasse

imprégné à la vanille fumée, ail noir et whisky des  
Hautes-Glacs radicchio braisé et coing poché à  
l'hibiscus

OU

#### Le cochon de Gregory Delassus

mariné aux drèches d'orge  
voile de kaki et coulis de cresson au raifort



AU CHOIX

#### Le chariot de fromage

sélection de fromages de nos régions

OU

#### Le brie de Meaux à la vanille

Brie de Meaux fermier AOP de la ferme des 30 arpents  
vanille de Tahiti



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 infusé au carvi  
fine gelée à la tanaisie et confit  
orange

OU

#### Les gavottes chocolatées

mousse légère au café Gédéo  
d'Ethiopie, crème glacée à la  
feuille de cannellier

Menu **PIC BLANC** 240€

Accord vins + 185€

Accord boissons sans alcool + 80€