



LA DAME DE PIC

1920  
MEGÈVE

"Cuisiner pour ceux  
qu'on aime,  
la plus belle preuve  
d'amour"

*Quelqu'un*

## A LA CARTE

### LES ENTREES

La tomate légèrement confite burrata crémeuse fumée à la racine d'impératoire, vierge de basilic & géranium rosat	42€
Le berlingot savoyard beaufort & abondance à l'absinthe consommé corsé aux champignons & à la sarriette de montagne	48€
La truite Fario des fontaines de l'Oron marinée aux bourgeons de sapin & gin du Mont Blanc pickles de concombre, vinaigrette lactique à l'huile de tagette & œufs de brochet fumés	58€

## A LA CARTE

### LES POISSONS

- L'omble chevalier des contreforts Alpins 59€  
laqué au whisky d'orges de la distillerie des Hautes glaces  
poireaux crayons grillés beurre blanc au café Libérica & à la livèche
- Le turbot sauvage 72€  
cotes de céleri et rhubarbe cuisinées  
sauce infusée aux bourgeons de cassis & baies de genièvre
- Le bar au caviar 140/220€  
*Crée en 1971 par Jacques PIC – réinterprété en 2021 par Anne-Sophie Pic*  
sauce mousseuse champagne, saké, rose & citrus Jabara



### LES VIANDES

- L'agneau des alpages mariné 67€  
mariné à l'agastache, mélisse et élixir végétal de la Grande Chartreuse  
poivrons rouges & algues marines
- Le bœuf de Charolles AOP 64€  
en imprégnation de menthe, cognac de Lhéraud et poivre de Sarawak  
mini aubergines confites & ail noir de la Drôme jus corsé
- Le cochon de Bigord AOP 58€  
au safran, aux feuilles de figuier et de cerisier  
ravioles de blettes crémeuses

## A LA CARTE

### LES FROMAGES

Les chariots de fromages 35€  
Sélection de fromages locaux

### LES DESSERTS

Les gavottes chocolatées 29€  
mousse légère au café Gédéon d’Ethiopie, crème glacée à la feuille de cannellier

Le millefeuille Blanc 28€  
au miel de Leatherwood, eucalyptus en fine gelée, myrtille légèrement vinaigrée

Le fraisier contemporain 30€  
rafraîchi à l’aneth, poivre Tchuli au moulin

Les cerises de Yannick Colombié 32€  
en imprégnation de géranium rosât, note chaleureuse d’anis vert

La rhubarbe de Mathieu Vermès 30€  
parfumée à la fleur de sureau, tarte au fromage blanc et à la fleur d’oranger

## ~ PIC DU MIDI ~

### La tomate

légèrement confite

burrata crémeuse fumée à la racine d'impéatoire, vierge de basilic & géranium rosat



### L'omble chevalier des contreforts alpins

laqué au whisky des Hautes glaces

poireaux crayons grillés

beurre blanc au café Gédéo & à la livèche



### Le bœuf de Charolles AOP

en imprégnation de menthe, cognac de Lhéraud, poivre de Sarawak

mini aubergines confites et ail noir de la Drôme



### Le fraisier contemporain

rafraîchi à l'aneth

poivre Tchuli au moulin

Menu PIC du Midi 160€

accord vins +80€

accord boisson sans alcool + 60€

## ~ PIC BLANC ~

### La tomate

burrata, racine d'impéatoire, basilic, géranium rosat



La truite Fario des fontaines de l'Oron  
bourgeons de sapin, tagette, œufs de brochets fumés



### Le berlingot savoyard

beaufort, abondance, absinthe, champignons



### Le turbot sauvage

céleri et rhubarbe  
sauce bourgeons cassis et baies de genièvre



AU CHOIX

### Le bœuf de Charolles – AOP

menthe, cognac, Sarawak, aubergines, ail noir  
OU

### L'agneau des alpages

mélisse, chartreuse, poivron rouge, criste marine



### Le Brie de Meaux à la vanille



AU CHOIX

### Les gavottes chocolatées

café, feuille de cannellier  
OU

### Le fraisier contemporain

aneth, poivre  
OU

### Le millefeuille blanc

miel, eucalyptus, myrtille

Menu PIC BLANC 210€

accord vins + 160€

accord boisson sans alcool + 80€