



LA DAME DE PIC

Le
1920
MEGÈVE

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

Quelphatic

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€
Les cuisses de grenouilles de France courgettes plurielles bouillon dashi à l'aspérule odorante, estragon du Mexique et fèves de Tonka	56€

A LA CARTE

LES POISSONS

L'omble chevalier des contreforts Alpains 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 et algues marines

Le bœuf de Charolles AOP 64€

en imprégnation de menthe, cognac de Lhéraud et poivre de Sarawak
mini aubergines confites et ail noir de la Drôme jus corsé

Le ris de veau de Saint Jorioz 62€

en coque de cire d'abeille
délicatement aromatisé au miel de printemps et au mélilot
artichauts camus au mezcal

A LA CARTE

LES FROMAGES

Les fromages à la découpe 35€
Sélection de fromages locaux

LES DESSERTS

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

Le millefeuille Blanc 28€
au miel de Leatherwood, eucalyptus en fine gelée, cassis

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

~ PIC DU MIDI ~

La tomate

légèrement confite

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



AU CHOIX

L'omble chevalier

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

OU

Le bar au caviar

sauce mousseuse champagne, saké, rose & Jabara
supplément 50€



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'impérateur, 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



AU CHOIX

Le turbot sauvage

céleri et rhubarbe sauce bourgeons cassis et baies de genièvre

OU

Le bar au caviar

sauce mousseuse champagne, saké, rose & Jabara supplément 50€



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

brie de Meaux fermier AOP de la ferme des 30 Arpents
vanille de Madagascar



AU CHOIX

Le fraisier contemporain

aneth, poivre Tchuli

OU

Le millefeuille blanc

miel, eucalyptus, cassis

OU

Les gavottes chocolatées

café, feuille de cannellier

Menu PIC BLANC 210€

accord vins + 160€

accord boisson sans alcool + 80€