

~ PIC BLANC ~

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 brochets fumés



Les petits pois & coquillages

comme une tartelette tiède
sabayon de fleurs blanches



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
imprégné 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



AU CHOIX

L'agneau des Alpes

mariné à l'agastache, la mélisse & l'élixir végétal de la
Grande Chartreuse
poivrons rouges & algues marines de chez JM Perdron

OU

Le lapin de Bresse

Mariné au basilic & à la cardamome noire
Maïs du pays & coulis de capucine



AU CHOIX

Le brie de Meaux à la vanille

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

OU

Le fermier à la truffe façon brie

fermier de la ferme des 30 arpents



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 PIC Blanc 255€

Accord vins +190€

Accord boissons sans alcool +80€

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