

Nos Menus

Saveurs de ferme en montagne 49 €

Menu en 3 temps

Poireaux à la cheminée, truite fumée, caviar avruga
Chapon, couleurs de carottes aux agrumes, crème sarriette
Crèmeux de lait au mélilot, myrtilles et lavande

Accord mets et vins (+18 €)

Esprit des Alpes 65 €

Menu en 4 temps

Oeuf à la royale, mouillettes briochées truffées
Poireaux à la cheminée, truite fumée, caviar avruga
Truite, jardinière d'automne, émulsion florale
Comme une pomme en automne, vanille bourbon, caramel beurre salé

Accord mets et vins (+26 €)

Initiation au coin du feu 78 €

Menu en 4 temps

Poireaux à la cheminée, truite fumée, caviar avruga
Foie gras en deux façons, maïs crèmeux, noisettes et jus réduit
Filet de boeuf cuit au feu, sauce demi-glace, purée à la truffe
Chocolat noir 64%, clémentine de corse, mandarine impériale

Accord mets et vins (+28 €)

Menu Végétarien 52 €

Menu en 3 temps

Oeuf à la royale, mouillettes briochées truffées
Jardinière d'automne, carottes aux agrumes, émulsion florale
Crèmeux de lait au mélilot, myrtilles et lavande

Accord mets et vins (+18 €)

Menu liberté en 3 plats 58 €

3 plats de la carte au choix

Accord mets et vins (+18 €)

Menu liberté en 4 plats 78 €

4 plats de la carte au choix

Accord mets et vins (+28 €)

Les Enfants (moins de 12 ans)

Menu découverte en 2 plats : 28 €

Plat: Chapon, couleurs de carottes aux agrumes, crème sarriette

Dessert au choix: 2 boules de glace au choix / Mousse au chocolat /
Tartelette myrtilles

OU

Menu petit savoyard 14 €

Plat: Risotto de coquillettes au jambon

Dessert au choix : 2 boules de glace au choix / Mousse au chocolat /
Tartelette mlyrtilles

À La Carte

Entrées

Poireaux à la cheminée, truite fumée, caviar avruga	22
Foie gras en deux façons, maïs crémeux, noisettes et jus réduit	26
Oeuf à la royale, mouillettes briochées truffée	19

Plats

Chapon, couleurs de carottes aux agrumes, crème sarriette	38
Filet de boeuf cuit au feu, sauce demi-glace, purée à la truffe	42
Truite, jardinière d'automne, émulsion florale	36

Intermède

Sélection de fromages	12
-----------------------	----

Desserts

Chocolat noir 64%, clémentine de corse, mandarine impériale	19
Crémeux de lait au mélilot, myrtilles et lavande	18
Comme une pomme en automne, vanille bourbon, caramel beurre salé	16

Nos Spécialités à Partager

Fondue traditionnelle accompagnée d'un assortiment de charcuterie et salade.

28 €/pers

Fondue traditionnelle à la truffe accompagnée d'un assortiment de charcuterie et salade.

35 €/pers