

Menu Altitude

49€

Truite de Savoie

en gravelax, léger parfum de baies roses,
guacamole, citron kalamansi



Suprême de Pintade Fermière

polenta crémeuse, noix de Grenoble,
sauce Vin Jaune



La Poire de Savoie et Safran

sablé à la fleur de sel, compote poire/safran
crémeux et glace vanille





Menu Horizon

59€

Râble de Lapin Pané

julienne de choux rouge en vinaigrette, Beaufort
et sauce curry jaune, miel et moutarde à l'ancienne



Saint-Jacques de la Baie d'Erquy

sucrine du Berry et scorsonères caramélisées
écume à la baie de Timur

ou

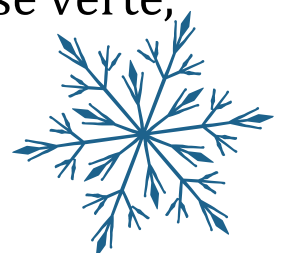
Bavette d'Aberdeen Black Angus

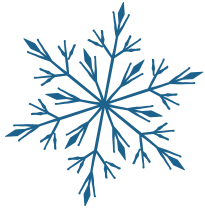
purée de pomme de terre Agata, truffe du domaine Houette
légumes de saison, jus réduit



Chocolat 75% et herbes sauvages

biscuit moelleux, namelaka chocolat-Chartreuse verte,
sorbet livèche et croustillant cacao





Menu Contemplation

(Uniquement le soir)

75€

Terrine de Foie-Gras de canard d'Auvergne
chutney de pommes Canada, magret fumé



Saint-Jacques de la Baie d'Erquy
sucrine du Berry et scorsonères caramélisées
écume à la baie de Timur

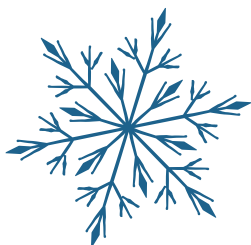


Bavette d'Aberdeen Black Angus
purée de pomme de terre Agata, truffe du domaine Houette
légumes de saison, jus réduit



La Carotte et Clémentine Corse
flan à la carotte, confit clémentine,
sorbet yaourt de brebis et zestes de clémentine





A la Carte

Entrées:

Truite de Savoie 16 €

en gravelax, léger parfum de baies roses,
guacamole, citron kalamansi

Râble de Lapin Pané 17€

julienne de choux rouge en vinaigrette, Beaufort
et sauce curry jaune, miel et moutarde à l'ancienne

Terrine de Foie-Gras de canard d'Auvergne 20€

chutney de pomme Canada, magret fumé

Plats:

Suprême de Pintade Fermière 30€

polenta crémeuse, noix de Grenoble,
sauce Vin Jaune

Saint-Jacques de la Baie d'Erquy 36€

sucrine du Berry et scorsonères caramélisées
écume à la baie de Timur

Bavette d'Aberdeen Black Angus 37€

purée de pomme de terre Agata, truffe du domaine Houette
légumes de saison, jus réduit

Fromage:

Assiette de Fromages 9€

fermiers de nos régions, accompagnés
d'une confiture de mûre et de ses fruits secs

Desserts:

Assortiment de glaces et de sorbets 10€

accompagnés de fruits de saison

La Poire de Savoie et Safran 13€

sablé à la fleur de sel, compote poire/safran
crémeux et glace vanille

Chocolat 75% et herbes sauvages 14€

biscuit moelleux, namelaka chocolat-Chartreuse verte
sorbet livèche et croustillant cacao

La Carotte et Clémentine Corse 15€

flan à la carotte, confit clémentine,
sorbet yaourt de brebis et zestes de clémentine

