

Menu Altitude

49€

Céleri et Noix

dans l'esprit d'un caviar fumé



Pluma de porc Ibérique

pois blond de la Planèze, carotte en plusieurs texture,
sauce soja et miel



La Pomme de Savoie

sablé breton, crème d'amande,
pommes caramélisées,
émulsion au Poivre de Cubèbe





Menu Horizon

59€

Les Escargots du Beaufortain d'Alice et Thomas

en persillade, purée et chips de topinambour,
biscuit moelleux au persil



Filet de Maigre Corse Label Rouge

purée de butternut, carotte pourpre, pickels de red meat,
sauce onctueuse à la sauge

ou

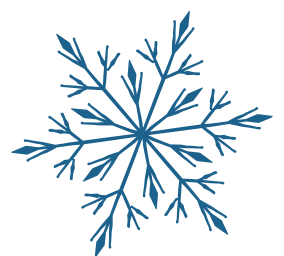
Selle d'Agneau Française

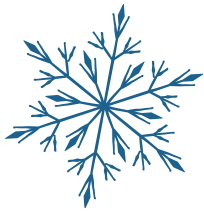
en deux cuissons, pommes croquettes,
sauce à la châtaigne



L'Éclair aux Fruits Exotiques

sablé à la noix de coco, fruits frais,
crémeux mangue-passion,
confit et sorbet





Menu Contemplation

(Uniquement le soir)

75€

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



Filet de Maigre Corse Label Rouge
purée de butternut, carotte pourpre, pickels de red meat,
sauce onctueuse à la sauge

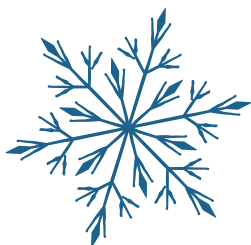


Selle d'Agneau Française
en deux cuissons, pommes croquettes,
sauce châtaigne



Forêt Noire et Griotte Amarena
biscuit moelleux, fines feuilles craquantes de chocolat,
chantilly à la fève de Tonka,
confit et sorbet Amarena





A la Carte

Entrées:

Céleri et Noix 16€

dans l'esprit d'un caviar fumé

Les Escargots du Beaufortain d'Alice et Thomas 18€

en persillade, purée et chips de topinambour,

biscuit moelleux au persil

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

chutney de pomme Canada, magret fumé

Plats:

Pluma de porc Ibérique 32€

pois blond de la Planète, carotte en plusieurs texture,

sauce soja et miel

Filet de Maigre Corse Label Rouge 36€

purée de butternut, carotte pourpre, pickels de red meat,

sauce onctueuse à la sauge

Selle d'Agneau Française 37€

en deux cuissons, pommes croquettes,

sauce châtaigne

Fromage:

Assiette de Fromages 9€

fermiers de nos régions, accompagnés

d'une confiture de cassis et de ses fruits secs

Desserts:

Assortiment de glaces et de sorbets 10€

accompagnés de fruits de saison

La Pomme de Savoie 13€

sablé breton, crème d'amande, pommes caramélisées,

émulsion au Poivre de Cubèbe

L'Éclair aux Fruits Exotiques 14€

sablé à la noix de coco, fruits frais,

crèmeux mangue-passion, confit et sorbet

Forêt Noire et Griotte Amarena 15€

biscuit moelleux, fines feuilles craquantes de chocolat,

chantilly à la fève de Tonka, confit et sorbet Amarena

