

« DANS LA LOGIQUE D'UN APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DE SAISON, LES PLATS DES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER »

MENU RANDONNÉE

5 PLATS

89€ PAR PERSONNE

Trilogie apéritive

Ombre chevalier fumé, Potée savoyarde, Genévrier

Minestrone de légumes de Mr Favrin, Croustillant du Lac

Lotte de mer, Fleurs séchées, Gnocchi, Beaufort

Agneau de l'Allaiton, Ail des ours, Légumes printaniers

Rhubarbe du Tremblay, Amande

Le lait en différentes textures

Trilogie de mignardises

MENU ASCENSION

7 PLATS*

119€ PAR PERSONNE

Trilogie apéritive

Omble chevalier fumé, Potée savoyarde, Genévrier

Minestrone de Mr Favrin, Croustillant du Lac

Asperges vertes du Pertuis, Bigarade, Jasmin

Truite cuite en pate d'argile, Oxalis, Œuf de truite

Lotte de mer, Fleurs séchées, Gnocchi, Beaufort

Veau élevé sous la mère, cresson, oseille et glycine

Rhubarbe du Tremblay, Amande

L'endive du Tremblay, Miel de Savoie, Crumble de chicorée

Le lait en différentes textures

Trilogie de mignardises

Prix net TTC, service compris, hors boissons