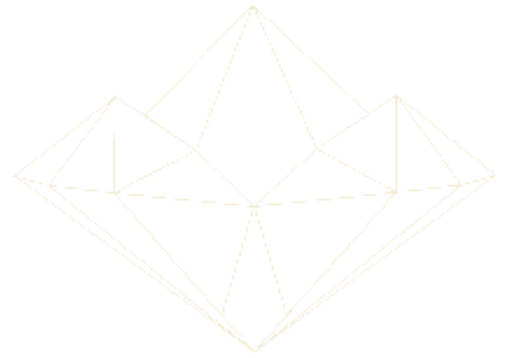


MENU RANDONNÉE

5 PLATS

89€ par personne



Trilogie apéritive

Amuse-bouche

*Minestrone de petits légumes maraîchers de Mr Favrin
jaune d'œuf crémeux confit, croustillant d'omble chevalier,
agastache et citron confit*

*Turbot rôti au bourgeon d'Epicéa,
morilles étuvées au jus court de veau,
sabayon et crème glacée aux champignons*

*Agneau rosé en croûte de pistache,
jus d'agneau infusé à la racine de polypode commun,
asperge verte du Pertuis confit au beurre*

*Le Beaufort d'alpage affiné 24 mois de la coopérative d'Arêches-Beaufort,
cuvée Eole de Mr Barlet en fine gelée,
Tanaïs et pâte de Coing*

*La rhubarbe du Trembley acidulée et chaude,
l'amande amère froide*

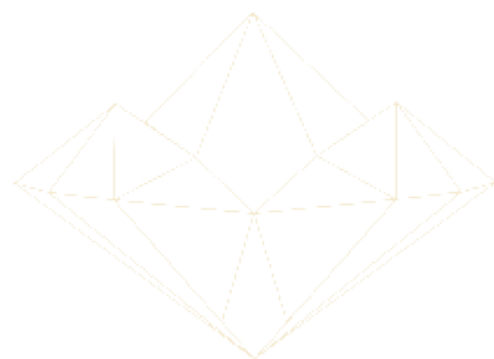
*Le chocolat de Serge Ngassa, un soufflé,
une brioche épicée, un sorbet, alcool de Verveine artisanal*

Trilogie de Mignardises

MENU ASCENSION

7 PLATS

119€ par personne



Trilogie apéritive

Amuse-bouche

Les asperges vertes du Pertuis à la bigarade

*L'omble chevalier fumé, consommé de potée Savoyarde,
choux vert farci, Pormonier*

*Truite rose cuite en pâte d'argile, odeur de sous bois de Montagne,
Oxalis et œuf de truite*

Le homard bleu au beurre d'Agurmes, sarriette et radis de Mr Favrin

*Le Bœuf de race Wagyu-Aubrac,
travaillé en gravelax puis fumé au bois de hêtre,
pommes soufflées et corne de cerf acidulée aux pickles d'échalotes,
os à moelle grillé*

*Le Beaufort d'alpage affiné 24 mois de la coopérative d'Arêches-Beaufort,
cuvée Eole de Mr Barlet en fine gelée,
Tanaisie et pâte de Coing*

*La rhubarbe du Trembley acidulée et chaude,
l'amande amère froide*

*Le lait cru de Savoie en différentes textures,
confiture de lait maison*

*L'endive de la coopérative du Trembley en compotée, crumble de chicorée,
glace au miel de Savoie, infusion froide de racine de Polypode commun*

Trilogie de Mignardises