



Entrées



*Terrine de foie gras de canard, chapelures de pain d'épices
Aux épices noires, confit de mini figues rôties au miel de montagne*

Truite fumée, Focaccia à la crème Aigrette à l'ail des Ours

*Velouté de Butternut, éclats de marrons
Et cerneaux de noix de Grenoble ✓*



Plats



*Noix de Saint Jacques snackée,
Crème de carottes et champagne*

*Cromesquis de tartiflette, charcuterie de Savoie,
Pickles maison, salade de jeunes pousses des montagnes*

*Médaille de veau, pommes miettes,
Batônnets de légumes d'été, sauce Cèpes*

*Epeautre et lentilles façon risotto, piperades de courgettes
Et aubergines au Pesto et roquette ✓*

Fondue savoyarde aux 3 fromages (minimum 2 personnes) ✓

EN SUPPLEMENT

Fondue à la Truffe d'été : 15€/pers, min. 2 personnes ✓



Desserts



Trilogie de glaces

*Tarte tatin revisitée, ganache chocolat blanc
et son sorbet granny et miel*

*Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé,
tuile de caramel*

Plat végétarien ✓