



Entrées

*Terrine de Foie Gras aux épices noires
Crèmeux de pomme Savoie
Tuile de Baguette et chapelure de pain d'épice*

*Truite fumée,
Tranche de foccacia, pickles de carottes
Emulsion au Crémant de Savoie*

*Velouté de butternut en croûte,
Éclats de marrons et cerneaux de noix*

Plats Principaux

*Poulpe grillé,
Velouté de carottes jaunes,
Pickles de carottes et carottes rôties*

*Pavé de cœur de rumsteck fumé au foin et coque de
noix,
Gratin de vieux légumes oubliés,
Légumes rôtis
Sauce aux girolles*

*Risotto d'épeautre et lentilles,
Légumes rôtis au barbecue
Émulsion de roquette*

*Fondue Savoyarde (Comté, beaufort, emmental)
Servie avec croûtons et assiette de charcuterie)*

Fondue à la Truffe d'été (15€ par personne)

Desserts

*Moelleux au chocolat
Caramel beurre salé
Gel à la Chartreuse*

*Abricots rôtis au miel de montagne
Bâtonnets de meringue et zestes de citron vert
Ganache montée au chocolat blanc*

*Salade de fruits frais
Sorbet citron vert*

